399

PLATI

NE

Platine En francoys

Tresutile et necessaire pour le corps humain qui traicte de honneste volupte et de toutes viandes ⁊ choses que lhomme mãge: quelles vertus ont: et en quoy nuysent ou prouffitent au corps humain ⁊ comment se doyuent apprester ou appareiller: et de faire a chascune dicelles viãdes soit chair ou poisson sa propre saulce: et des proprietez et vertus que ont lesdictes viandes. Et du lieu et place conuenable a lhõme pour habiter: et de plusieurs aultres gentillesses par quoy lhomme se peult maintenir en prospetite et sante sans auoir grant indigence dauoir aultre medecin sil est homme de raison.



¶ Cy commẽce la table ou rubri=
que de tout ce quest contenu en ce
presẽt liure. ¶ Et premieremẽt

¶ Liure second des pommes & dif
ferences dicelles: huyle: myel: suc=
cre: lacticin: oeufz: chair sallee vin
aygre et aigrest.

¶ Liure tiers des noix & de leurs
differences.

¶ Sensuyuent les espices.

¶ Sensuyuent les espices fortes
et des poures gens.

¶ Sensuyt le cinquiesme liure des oyseaulx pour manger.

Le. vi. liure dapprester | les viandes

Censuyt le septiesme liure des condimens appellez vulgairement saulces.

Sensuyuēt les tourtes ou tartes.

¶ Sensuit le liure de honneste volupte et sante: pre=
mierement compose en latin par Platine en court de
Romme. Et apres translate en francoys par messi=
re Desdier xpol a Montpelier.

Vrayement ceulx la qui diront que mon til=
tre soit vicieulx et reprehensible / pource quil
pretend a parler de volupte et sante ilz erre=
ront grandemẽt. Toutesfoys scay ie bien que
plusieurs malueillans et enuieux me argue=
ront forment: en disãt que ie vueil enseigner a
viure en delices ⁊ voluptez / mais ie demãde a ceulx q̃ se fõt si
austeres ⁊ attrãpes ⁊ qui aduisẽt seullemẽt la voix ⁊ le seul nõ
de volupte en delaissãt la ꝓpriete ⁊ vraye significatiõ dicelluy
Quel mal peult auoir en soy volupte biẽ prise ⁊ cõsideree certes
volupte ⁊ sãte sõt moyẽs vocables ẽtre biẽ ⁊ mal. De celle vo
lupte touteffois q̃ gẽs desreglez dissolus ⁊ libidineux po' leur
seul apetit ⁊ gulosite en variaciõs de diuerses viãdes prennẽt
po' excercer seulemẽt le's vices ⁊ charnelles delectatiõs q̃ iexp=
le dieu me vueille garder / mais iẽtẽs ⁊ ple de celle volupte q̃ est
en attrẽpãce ⁊ mesure de biẽ viure ⁊ q̃ nature humaie desire ⁊ sou
haite dauoir. Et certes ẽcores nay ie veu hõe tãt fust il desrelle
et libidineux q̃l nait este prins ⁊ touche de q̃lq̃ volupte se aulcũes
fois il pouoit decliner des choses pl' q̃ p raison desirees Po' eulx
est aĩsi q̃ ie vois lauctorice de Cicerõ leq̃l vrayemẽt aĩsi q̃ Ari=
stote fait: Platõ: pictagore: zenon: democrite: crisipe: parmenide:
et heraclite: ainsi fait il Epicure semance ⁊ matiere de son eru=
diciõ ⁊ doctrine. Et auec q̃ eust ple Cicero pl' seuremẽt q̃ auec
Epicure mort: touteffois enuers moy vault lauctorite de Se=
neque: lucresse: ⁊ laercy lesq̃lz en grãs louẽges exaulcẽt ⁊ ma=
nifiẽt Epicure cõe bon vertueux ⁊ sait hõe Et ledit epicure en
sa secte ⁊ cõmãdemẽs dit q̃ vng hõe saige ne doit estre iamais
trouble ne auoir doleurs tristesses ne aucũes ꝑturbaciõs lesq̃l=
les sõt destructiõ ⁊ anichilẽt totalemẽt volupte q̃l mal a il dit
en cecy ⁊ q̃lle chose q̃ ne soit de dire. Certes aĩsi q̃ medicine con=
duyt le malade a sãte tout aĩsi peillemẽt a felicite maine celle
volupte q̃ viẽt ⁊ ꝓcede daction hõneste. Daultre part q̃ est cel=

lhome sage ne doit estre jamais trouble

Volupte daction honneste maine a felicité

luy tant soit austere ꝛ pour sa grãt saictete ꝛ estroicte vie tãt re mis ꝛ hors de to⁹ sẽtemẽs q̃ nait este en corps ꝛ en ame attaict de quelq̃ volupte. Se en son songer il a garde mediocrite dont vient sante ꝛ en ces actes integrite ꝛ constãce dõt ꝓcede felicite vrayemẽt ce nõ de volupte nest poĩt reprouue par platon ne ꝑ Aristote q̃ singulieremẽt ont ꝑle de ces choses mais la supfluite de meteodore ꝛ hieronime a fait q̃ lescole de epicure hõe hõneste et vertueux ait este reprouuee ꝛ dõnee a vice: nonobstãt q̃ ce q̃ epicure auoit biẽ dit ne deust estre reprouue mais seullemẽt ce q̃ sa mauluaise secte auoit gaste ꝛ adiouste vicieusemẽt: dõc ces malueillãs ꝛ ẽuieux q̃ chascũ io² ne cessẽt de calculer ꝛ au poix de balãce ce quõt fait tout les iours estimẽt se iay riens escript de la nature des choses ꝛ des viãdes de la sante aussi ou raison de viure q̃ les grecz appellẽt diee adioustãs aulcũs ẽseignemẽs a guerir maladies: doresnauãt se taisẽt de me reprẽdre car vray emẽt ceste petite oeuure ꝛ institution est bien ceãte ꝛ necessaire a tout hõe ciuil selõ lauctorite ꝛ commãdemẽs des philozophes et tout aĩsi q̃ anciẽnemẽt celluy q̃ gardoit en guerre vng hõe ci uil de mourir: aĩsi maitenãt en paix q̃ plusie⁹s en cõuersera don nant la raison de biẽ viure plusieurs corõnes ciniq̃s est biẽ veu meriter: ilz me mettrõt scay ie bien au deuãt les viãdes cõme a vng goulu ꝛ q̃ baille les instrumẽs de luxure ꝛ aulcuns incite mẽs pour gẽs intẽperez ꝛ flagicieux. Or plust a dieu q̃lz vsas sent ou naturellemẽt ou ꝑ coustume ainsi cõe platine de medio crite ꝛ attrẽpance de viure: certes ne verriõs pas auiourduy a rõme tant de cuisiniers: tant de golfaris ꝛ friãs: tãt de flateurs tant de detiseurs ꝛ diligẽs cõq̃siteurs de diue ses viãdes: vray emẽt ce q̃ iescriptz des viãdes ie fais tout ainsi cõme Cathon varron: Columelle: Cellio ꝛ Apicio gẽs de grãt auctorite: scien ce et louenge auxq̃lz iay prins mon mirouer exẽplaire et facon descripre: nõ pour endoctriner ne admõnester les gẽs en supflui tez ne aultres vices lesq̃lz tousiours enmes escriptz me suis ꝑ force de corriger ꝛ de ce les tirer a mõ pouoir mais iay fait ce pe tit liure pour toutes gẽs ciuiles q̃ demandent sante ꝛ viure net temẽt: ꝛ affin q̃ ie mõstrasse a ceulx q̃ apres nous viendront ce estre trouue en nostre temps aulcuns engins: lesquelz ce nont peu en tout equiparer les anciens ꝛ noz predecesseurs au moins

golfarin

se sont ilz ꝑ forces de les imitter et ressembler en toute maniere de faire: pourquoy doncq̃s cestes miẽnes rusticatiõs q̃ iay grosse ment cestuy este a mon secret tusculan cõposees ne mesprisees pas selles ont en soy pl⁹ de bien q̃ de mal ou elles ne admonestẽt pas ne en doctrinent les gẽs en mal q̃ seroit chose detestable ⁊ a corriger ains les endoctrinẽt a sante ⁊ a modeste de bien viure.

¶ Deslire lieu ⁊ place pour habiter.

Des quattre elemens dont toutes choses viuãtes mistiquement ou separeemẽt procedent: il en ya deux desquelles ⁊ esquelz principallement lhomme vit. Cest assauoir terre ⁊ air | du feu ⁊ leaue desq̃lz long est merueilleusement froit et moiste lautre chault ⁊ sec naturellement nous en sommes tellement separez que mais q̃ vng chascun en puisse auoir aulcune petite partie ce q̃ luy est seullemẽt necessaire | il souffist assez ne en iceulx plus longuement pourrions demourer. Doncq̃s plus familiers sont a nature humaine ⁊ comme propres domicilles ⁊ habitaciõs la terre ⁊ lair | esquelz pour nostre sante ⁊ volupte no⁹ deuons eslire vng lieu affin q̃ en cecy ne soyons deterieurs ⁊ moindres que les bestes | lesquelles serchent ꝑ toutes regions sante auec ioyeusete. Tout ainsi doncq̃s lhomme q̃ a entendement doibt aduiser ⁊ eslire tant en la ville comme aux chãps selon le tẽps vng lieu sain ⁊ ioyeulx delectable ⁊ beau: auq̃l il puisse edifficr labourer ⁊ trauailler | auq̃l aussi sil veult puisse chãter lire estudier ⁊ prier dieu. En este il doit demander lieux haulx ⁊ qui ne soyent point nebuleux ne impetueux de vent: mais doit auoir le ciel pur cler ⁊ attrẽpe. Et en tel lieu lon doit auoir son hostel q̃ ait ses chãbres bien prinses ⁊ ordonnees: dõt les fenestres selon lauctorite de Varron doyuent estre deuers oriẽt ⁊ septẽtrion: a cause q̃lle soit illustree ⁊ illuminee du soleil leuant ⁊ repurgee ꝑ icelluy de toute infection ⁊ immondice nocturne: ⁊ si naura pas pource grant chaleur dicelluy Car en passant ⁊ venant sur loccidẽt il sera refrigere de lautre fenestre tyrant sur le vẽt de septẽtrion | ⁊ par vne mesme raison ferõs tout ainsi sil no⁹ conuient habiter pres du riuaige de mer. Et si tu edifficcs ta maison de stre ordõnees aultremẽt tes fenestres celle habitacion sera merueilleusemẽt chaulde sur le soleil de midy ⁊ couchant qui entrera dedans dont viendra q̃ les habi

lans ennuyez| lassez ꝛ tormẽtez du cõtinuel ꝛ feruãt soleil sans auoir aucũe volupte ne recordation puiẽdront en griefues ꝛ dã gereuses maladies. Au prins tẽps ꝛ en yuer ꝛ autõne pricipalle ment ou lair sera attrẽpe nous habiterons plaisãment ꝛ saine-mẽt sur quelq̃s belles petites moties de terres q̃ ayant la veue toute plaine alentour ou si aymõs mieulx quelques lieux pres de la mer mais q̃lz soyẽt loig de palus estãges ꝛ de toutes chaul des eaues ꝛ fontaines. Il en ya aussi aulcuns q̃ descripuent les vens des fleuues riuieres ꝛ du riuaige de la mer disans que se telz vens viẽnent deuers midy ilz sont dangereux ꝛ malsains principallemẽt en pays chaulx: dõt auiourdhuy lõ en voit beau coup de pestilences en italye ꝛ en lieux pres de mer. Il se fault aussi cõtregarder de trop grant froit ꝛ principallemẽt quant la bize court dont viẽnent cõtractions de nerfz| discẽtions ꝛ enroy-dissemẽs q̃ les grecz appellent espasme ꝛ palification. Aussi en gendre la toux ꝛ distillations ꝛ larmes des yeulx| tumes ꝛ dou le's de vessie| ꝛ pareillemẽt cõe p trop grant chault la digestion est ẽpeschee ꝛ le dormir ꝛ le someil remis ꝛ le corps resolu ꝛ len tendemẽt endormy| tout ainsi p trop grant froit les sentemens sont tous estonnez ꝛ lentendemẽt demis et separe du nourrisse-mẽt naturel est formẽt trouble. ❡ Celsus dit que liuer est bon qui est sans auoir grans vens: ꝛ leste quant a vens attrempes et doulx: plustost transmontans q̃ subsolains ou marins: ainsi comme les vens qui viennent dentre my terre et montaignes sont sains ꝛ bons: ainsi forment tous ceulx qui viennẽt de mer sont mauluais et dangereux. En yuer fault noz membres con-seruer ꝛ garder de froit enfaisant bon feu a lhostel. Et nest pas besoing toutesfois dy arrester longuement pres dudit feu affin que ce nempigresse le corps ꝛ debilitast lentendemẽt ꝛ le cerue-au: ainsi que lon voit fust remply de malles vapeurs attirees les humeurs en la teste par la vertu dudit feu que les grecz ap pellent catarres et reumes les nostres flueurs et distillations Il nous fault doncques pour obuier a cecy occuper en quelques ouuraiges ꝛ besoignes ciuile ou rusticques Et si nous sommes gens de science pourrons vacquer en lisant liures et dire orai-sons. Et par ainsi vng chascun selon son cas pourra trouuer sa volupte entiere et honneste.

En yuer

le feu

¶ De la excercitation du corps.

Pource q̃ oysiuete ꝛ paresse estaignẽt et gastẽt le corps et sont cause de beaucoup de maulx aĩsi que dit senecq̃ que oysiuete sãs lettres cestadire sãs lire ou estude est mort ꝛ de lhõe vif sepulture:il fault trouuer q̃lq̃ liberale ꝛ honneste excercitacion par laq̃lle le sang corrũpu et mauluais soit amende ꝛ les membres soient fortifiez ꝛ plus prõtz ꝛ legiers a ce que lon vouldra ꝛ aussi lestomach ꝑ ce mouuemẽt q̃ est cause de chaleur soit excite ꝛ commeu a bon appetit. Et lentendement auecques layde des sentemens puisse plus facillement et legierement paruenir aux choses occultes ꝛ secretes/mais ce ne doit lon pas faire deuãt:la digestion ne aussi a iung que lon fust trop debile et affame/ Mais apres la premiere digestion que le corps sera dispose et attrẽpe en soy. Et alors vtillement te excerciteras en cheminant:trauaillant:montant:descendant ꝛ portant quelq̃ chose dung lieu en aultre q̃ ne soit trop greuãte a porter. Et pareillemẽt pourras semer cueillir cultiuer hãter arbres et de toutes aultres choses de volupte ꝛ de plaisãce apptenans aux chãps ꝛ iardins tu pourras sans toy greuer grãdemẽt faire ꝛ en iceulx te excercer ou se tu veulx au ieu de paulme:de la boule et aultres ieux de pie:mais plus griefuemẽt pource q̃ brisẽt ꝛ rõpẽt beaucoup le corps ꝛ si tu es hõe noble ꝛ gẽtil te peux excercer en cheuaulx en beaucoup de fassões ꝛ a pie si tu veux saillir ou gecter le dard tirer de larc:luiter:chasser ꝛ to⁹ autres telz esbas pour toy trauailler ꝛ adoulcir le corps affi destre pl⁹ prõpt es armes quãt sera besoing ꝛ necessite Et tout cecy tu feras pl⁹ vtillemẽt ꝛ sainemãt ꝛ en pl⁹ grãt volupte es champs et dehors la ville q̃ dedãs: ꝛ au soleil mieulx q̃ es vmbres ne lieux couuers. Et telles excercitations comme dit celsus sont de louer pricipalemẽt quãt lon les delaisse au cõmẽcemẽt de sueur ou vrayemẽt incõtinẽt q̃lon se congnoist estre las pource q̃ nest pas sãte soy trop grãdemẽt rõpre ꝛ trauailler:ꝛ fault biẽ ẽtẽdre aussi ꝛ aduiser de esgalemẽt ꝛ ꝑ mesure excercer to⁹ les mẽbres selõ nostre force ꝛ vertu. Et que les vngz ne soient trop trauaillez ne tormentez ꝑ le repos des aultres car tout aĩsi cõe ꝑ grãde oysiuete pareillement ꝑ trop grãde fagitacion lon se foule biẽ souuent: aussi fault aduiser q̃ apres le grant trauail lon ne repose

trauailler jusques au suer

trauailler ou cultiver le corps et lespirit.

pas tout acoup ne apres le grant repos excerciuement trauailler: car tout prendre et acoustumer sans greuer ne offencer natu re et tout trauailler plus legierement portera et soustiendra celluy qui la acoustume que autre gēs de oysiuete et repos. Et po' ce la vie ioyeuse nest mye trop vtille pource que aucuneffois est necessaire de trauailler. Sil conuient toutesfois que vng de repos trauaille ou celluy de trauail plus quil na coustume se desrompe il ne doit pas tout acoup manger apres | Ains se doit a ieung dormir et encores plus si la la bouche amere et les yeulx ou le vent trouble tel ne doit pas seullement dormir et reposer. Mais de tout icelluy iour ne doit manger si nest quil ne se sente bien apres le repos: dont quant ainsi soit il se peult doulcemēt leuer esbatre et pourmener tout bellement ainsi que dit Celsus | car en tout fault garder et tenir mesure et moyen se ne voulōs que volupte soit conuertie en douleur et sante en maladie.

¶ Du souper ou de la cene.

APres que le corps sera repose de toute cōmocion. Puis quil fault sur le vespre venir manger ou souper il nous fault desirer et demāder viādes que nostre estomach puisse facilemēt et sans greuance cuyre et digerer. Et fault māger sobremēt principallement a gens melancolicques et fleumaticques ausquelz maintes maladies viennent la nuyt a cause du manger. Et si dois bien aduiser apres que auras eu grant fain ne māger trop ne apres trop manger souffrir fain Car qui māgeue vne fois le iour ou deux inordonneement contre ce quil a et coustume il se griefue et foulle grandemēt ainsi que dit Celsus aussi Damascenus dit q̄ muer et changer coustume est grandement nuysible pricipalemēt a gēs vieulx et pource lō doit rōpre et abollir mau uaisescoustumes non mye tout acoup pource q̄ nature ne peult soustenir ne cōporter mutacions soudaines mais petit a petit et tout doulcemēt sās greuer grādement nostre nature. Aussi nest mye bon de māger diuerses viandes a vne mesme refection et principalemēt en habundāce car aīsi q̄ dit senecq̄ en ses epistres il apptiēt a vng estomach fastieux māger plusie's viādes: lesq̄lles plustost inq̄nēt foulēt et griefuēt nostre nature q̄ ne nourrissent icelle Aussi deuons pas trop plōguer le tēps a nostre mēger ne faire distāce en grādes iterlocuciōs et pāses dune viāde a

lautre car se ensuit q̃ la premiere viãde sera presque la digeste quãt lautre cõmẽce a faire sa digestion. Et p ceste maniere les parties ne serõt pas sẽblables ⁊ cecy griefue nostre nature ⁊ digestion. Et apres q̃ nous aurõs souppe il nous fault cesser par deux heures de toute vehemẽte cõmociõ de corps ⁊ de trauailler lentẽdemẽt autmois iusq̃s a ce q̃ la pmiere digestion ou cõcoction a soy faicte.

¶ Du ieu apres souper.

Pourtant doncques que le trauail du corps ⁊ lassidue cogitaciõ de lentendement q̃ est faicte deuãt la premiere cõcoction empesche a faire bonne digestion. Il nous fault reposer ce pendant ⁊ ouyr q̃lq̃s doulx ⁊ melodieux instrumẽs ausquelz ne soyõs gueres ententifz pareillemẽt pouõs ouyr lire q̃lq̃s histoires ou trouuer et vacquer en esbatemens q̃ ne soiẽt poit rẽplis de mocqueries iniures villennies ⁊ aultres deshonnestes parolles. Ains soient doulx plaisans modestes ⁊ attrempes en toute volupte ⁊ honestete. Car si telz ieux sont pterues ⁊ desordõnez ire indignacion enuie ⁊ aultres grans debas suruiẽdront qui seront causes suffisãtes dẽpescher la digestion de faire beaucoup de maulx ⁊ desclandres. Et pource ton ieu sera apẽs souper aux tables aux eschecz aux cartes ou aulx aultres ieux honnestes sans fraulde trõperie et sans auarice aultrement ton ieu seroit illiberal vicieux ⁊ destable et ne te donneroit aulcune volupte ne plaisãce pource q̃ la pao'lire la grãt cupidite d' gaignete troubleroit ⁊ tormẽteroit en plusieurs manieres ton entendemẽt et raison tellemẽt que te vauldroit mieulx cesser que iouer en telles affections ⁊ passions desordonnees. Et si par aduanture tu sens ta viande a lorifice de lestomach qui ne peult descendre te dois leuer ⁊ permener tout doulcement iusques sentiras quelle soit descendue dudit orifice de lestomach. Et se tu veulx veiller escripre ou estudier tu ne dois pas aussi incontinent apres la viengne: Ains doys attendre que la premiere decoction soit faicte pource que la chaleur naturelle seroit deboutee delestomach p la cõmocion ⁊ agitacion de lentendement et seroit plus debille rendue pour digerer ce quelle a prins. Pareillemẽt lon ne se doit point mettre a dormir ains q̃ ladicte premiere cõcoction soit faicte car il se engendrẽt rotz inflacions ⁊ douleurs au ventre ⁊ le dormir cest plus grant trauail ⁊ la digestion est corrumpue.

Du dormir.

AInsi comme trop grande excercitacion ꝛ veiller trop lon=
guement gaste ꝛ anichilent la force du corps ꝛ empeschẽt
la condicion ꝛ digestion ꝛ debilitent les sentemens ꝛ esmeuuent
le cerueau en malles humeurs ainsi le dormir et sõmeil attrẽpe q̃
ne vient poĩt p trop boire ne mãger reedifie ꝛ repare les mem=
bres lassez ꝛ brisez de trauail Et administre a lestomach la cha
leur naturelle ꝛ purifie lentendemẽt fait trespasser maintes ma
ladies q̃ peuent aduenir p courroux: p trop habiter auec femme
par trop penser ꝛ p maintes viãdes quon prent mettent le corps
a neãt ꝛ finablement il renouuelle tout le corps a faire honneste
action dont vient labitude de vertu. Et saiches que le dormir
attrempe vault assez mieulx ꝛ est plus necessaire aux vieulx
que es ieunes pource quil garde humeurs desquelles la chaleur
naturelle en est nourrie. Et pource dit galien en ma vieillesse ie
mangeoye chascũ iour des ichoux des laictues ꝛ bonnes espices
pource quelles me faisoient dormir ꝛ le dormir me garde ꝛ engẽ
dre les humeurs ou ma chaleur est nourrie En este est bon dormir
en lieux frais mais q̃lz ne soiẽt moistes ꝛ les piedz nuz car qui
dort en este les piedz chaussez debilite sa veue et eschauffe tout
son corps ꝛ tout ainsi cõe en yuer la coiffe de plume est meille' po'
dormir ainsi en este celle de layne ou de coton est pl' saine q̃ nulle
aultre. Il se fault toutesfois garder de trop dormir affin de ne
mortifier le corps ꝛ debiliter lentẽdemẽt ꝛ estonner la teste ꝛ le
cerueau. La nuyt conuie ꝛ tire to' mortelz a dormir ꝛ a repos po'
ce q̃lle est trãq̃lle: obscure: froide ꝛ moiste or po'ce q̃ biẽ souuent
te pourroiẽt empescher ton dormir les punaises en tormentant
ton corps p griefues poinctures ie te veulx enseigner comment
aysement tu le pourras tollir ꝛ debouter Ayes vng cocombre ser
pentin q̃ est en facon dung serpent q̃ aultrement est appelle tus=
con pource q̃l est venu du pays de tuscane ou grãdement habũ
dent ꝛ icelluy confis et destrẽpe en eaue ou si aymes vng fiel de
beuf mesle ꝛ destrẽpe auec bon vin aigre ꝛ auecques lune de ces
mictions que mieulx vouldras tu moilleras tresbien ton chail
lit ou la ou tu vouldras et il ny aura punaise q̃ puisse naistre:
itelz tu osteras ꝛ feras aussi fouyr les pulces du lict se tu baignes
et remoilles dicelluy a lento' deaue de coriãdre dormir apres disner sur

le midy si nest vng bien petit / estre assis iusq̃s a ce que les fumees de la teste / cerueau soyẽt aulcunement euaporees il nest mye sain aultremẽt/ains fort dangereux / de fouyr pource q̃ la teste en est debilitee et les distillations en multipliẽt la chaleur naturelle en est corrũpue / le corps totallemẽt en deuient paresseux/oiseux/desvieux/trouble / debilite,rend mauluaise couleur au visaige:/ engẽdre apostumes / fieures / aultres maladies assez. Et pour escheuer ces maladies deuõs plus tost entrelaisser ce dormir d̃ midy / reuenir au droit dormir naturel de la nuit et si les nuytz sont petites dormons plus tost la matinee q̃ sur iour. Pareillement apres la viande dormir incontinẽt nest mie bon:ains est tresinutil / mauluais/car fait le ventre enfler/soit apres disner ou apres soupper:/ pource sil te prent talent de dormir apres ton menger tu te doys vng peu esbatre pour aualer la viande:ains que te mettes a dormir.

Comment lon doit dormir.

Celluy qui est imbecile / debile destomach doit dormir sur sa face et sur sa poictrine/car il ayde beaucoup a faire la digestion / cõtregarde de croistre au corps plusieurs flumes / superfluitez en augmentant la chaleur naturelle p̃ laq̃lle toutes humeurs sont cuyttes. Itẽ dormir au premier someil sur le coste destre et puis sur senestre est vtil merueilleusement. Dormir a lenuers nul ne dobit sil est saige pource que plusieurs maladies et bien griefues en viennent / procedent/car le cerueau les nerfz / les rains en sont infectz dune fluãte / liquide humeur:/ tel dormir est totallemẽt contraire a nature. Soy dormir les espaulles / la teste bien haultes fait merueilleusemẽt a sãte. De nuyt lon doit euiter la lune principallemẽt quant lon dort pource q̃lle cõmeut froides humeurs / rumes / caterres en plusieurs facons principallement si les rays de la lune desquelz la qualite est froide et moiste viẽnent droictement tomber sur la teste du dormant.

Du baing.

Pource q̃ le baigner est diuers selõ la diuersite des eaues si vous cõpteray premier des diuerses eaues q̃ sõt bonnes pour baigner / a quoy elles font bien / mal. Toutes eaues en quoy lonse baigne ou elles sont doulces/ou

dautre maniere celles q̇ ne sont doulces sõt de maītes guises: si-
cõe eaue de nature dalun ⁊ autres q̇ sõt salees ⁊ autres ameres
et aultres de nature de salnitre aultres ont nature de fer ⁊ daul
tre metal aultres sont de mer ⁊ toutes ces eaues q̇ pour leur na
ture sont doulces: p̄mieremēt prēnent aultre nature pourˀ les con-
duits ou elles passēt sicõe celles q̇ ont nature de souffre/car en leˀ
conduyt a souffre ⁊ pour le passer q̄lles sont illecq̄s chāgēt leur
nature ⁊ se eschauffe: ⁊ ainsi pouõs entendre des aultres eaues
qui toutes sont telles naturellement.: encores q̄ artificiellement
se puissēt chāger sicõme de faire boulir souffre en eaue doulce ⁊
tout ainsi des aultres ⁊ pource q̄ baigner en ces eaues nest pas
cõuenable a celluy q̇ veult sa sante garder ⁊ qui a le corps sain
mais plustost est pour gēs malades deliurer: car toutes eaues
salees souffrees ⁊ ameres ⁊ de mer valēt a maladies froides ⁊
moistes sicõe sõt gouttes maladies de rais de ydropisie de froide
et moiste nature ⁊ roigne de fleume q̇ rēd moult dordure. Et de
telles eaues se doyuēt garder ceulx q̇ sõt maigres ⁊ de chaulde ⁊
seche nature ⁊ q̇ tiēt roigne de colere q̇ ēmaigrist ⁊ deseiche ⁊ es-
chauffe le foye ⁊ luy dõne fieures ⁊ autres maladies chauldes si
cõe ethiq̄ ⁊ aultres sēblables. Eaues q̇ sõt dalū de gips ⁊ de fer
se reffroidēt ⁊ deseichent ⁊ sont bonnes a ceulx q̇ crachent le sāg
par dessoubz ⁊ a priuees maladies de fēmes quāt leur habonde
trop ⁊ a trop vomir ⁊ aultres sēblables. Dedās les baigs dea
ue doulce ou en estuues ne deuons gueres demourer se nest tant
seullemēt pour lauer nostre corps ⁊ nettoyer icelluy des ordures
sueur ⁊ imondices q̄ la nature chasse dehors p̄ les ꝑtuis ou con
duis de la chair ⁊ daultre chose nest mestier a vng sain/car il de
bilite le cueur ⁊ est cause de faire vomir ⁊ sincopiser ⁊ mouuoir
les humeurs q̇ sõt en repos ⁊ les p̄parer putrefactiõ. Et auec ce
les decliner aux mēbres plˀ debiles dõt aduiēnent apostumes ⁊
superfluitez desdits mēbres ⁊ le desir de mēger se pert le desir aus
si ⁊ la vertu de habiter auec femme en est debile ⁊ pource nous
pouons conclure q̄ les corps rēplis de grādes humeurs ⁊ ceulx
qui ont lestomach ⁊ le cuerˀ debile ne doyuent gueres arrester au
dit baing: ⁊ saichez q̄ le baing fait a ieung quāt lon est affame
fait emmaigrir le corps ⁊ le baing ap̄s menger acomplie la pre
miere digestion ⁊ a commencee la seconde ayde grandement a

engresser. Et notez bien ql ne nous conuient pas baigner incontinent apres mager pource q la chaleur du baig attrait a soy la chaleur naturelle q deuroit cuire la viade. Et par ceste mesme raison ne doit on mye manger au baing fors seullemet ceulx q veullet le corps egresser mais celle gresse nest pas bonne mais q faire le veult & q a mestier de mager si le face. Quat la viande commece a cuire en lestomach & apres la pmiere digestion come est dit & puis boiue vng peu doximel se cest ql soit de chault de nature & peu vser dya tiropiperon dyamatastru & tous aultres chaulx lectuaires sont bos a predre a ceulx q sont de froide nature & est bo au baig mettre & gecter des roses boulies vne ebolicio: cest choses sont bones pour les maladies eschever q peuent aduenir p le mager ou p le boire ou baig: encores conuiet arrester de mager aps ce ql est baigne po'ce q sa naturelle chaleur afoiblist du mager & ne se conuiet pas baigner aps grat trauail ne boire eaue froide deuat le baigner ne au baing car po' le baigner sont lors les voines ouuertes si q leaue pourroit aller toute froide es pricipaulx mebres du corps & mettre leur vertu a neat: & encores boire eaue bien chaulde au baig & deuat baigner nest mye bon pource ql le pourroit faire deuenir lhoe ethique ou thisiq: & a lissue du baing conuiet ql se garde de froit au corps & se couure bien de robes & principallemet en yuer pour la froidure de lair et quat il sera repose aps lissue du baing si mageusse tempereemet & telle viade q son estomach puisse bien cuyre sas trauailler gradement sa vertu: & deuez scauoir q le baigner deaue doulce chaulde au commencemet fait deuenir le corps moiste et attrepe & pour longuemet demourer eschauffe le corps & desiche et qui se veult en eaue froide baigner si pregne garde premier a sa complexion ql soit ieune et de coplexion chaulde et le face en este & non pas en yuer & ne se baigne pas tant que la froidure le griefue & q ce soit quat il vouldra sa chaleur naturelle coforter car q se baigne en eaue froide ordonnemet & selon ce ql doit il fait la chaleur naturelle dedans le corps reuenir & efforcer: est de scauoir q lauer les piedz souuet & froter iceulx auec deaue tiede est fort bon a conseruacion de la veue de louir et de la memoire et tel lauement se doit faire de soir quant lon se veult mettre au lict & no mye incotinet aps la viade mais loing delle & pricipal-

lement quāt est iour de ieune:oultre se lauer la teste lon ne doit poīt tarder oultre vingt iours ne aussi plus souuēt q̄ dune fois la sepmaine:et quāt nous lauons icelle lestomach doit estre vuide ꝛ principallemēt est bon la lauer deuant disner ou loing apres icelluy ꝛ deuant souper si lon propose de souper.

¶ De habiter auec femme.

Habiter auec fēme que ypocras dit estre vne partie despasme et euanicion lon ne doit point grandement souhaitter ne aussi totallement delaisser: pource quil fait a generacion quest conseruacion de gendre humain et y aller atrempeement comme dit Celsus est excitacion du corps et frequentement et dissolucion frequentement dit nōpas seullement pour le nombre de fois mais au respect de laage et du corps: et garde toy si tu es saige de essayer ta force totalle es fēmes principallement si tu es vieulx:car plusieurs maladies en viennēt Premierement tout le corps sen affoiblist:la veue se diminuist le talent de manger se pert:la couleur vient pale au visaige:les cheueulx deuiennent blans et chenus:les rains font mal: les nerfz se affoiblissent lalayne en deuient puante ꝛ mauluaise:et tout le corps deuient froit:et la vertu de tous les membres se anichille. Et sur toutes choses fait enuieillir lhomme deuāt ses iours:fait perdre lengendrer et fait venir plusieurs aultres maladies que ie ne diray mye a present Mais pour lesdictes maladies escheuer qui en pourroient aduenir ie vous diray lheure ꝛ le temps que lon le doit. Premierement se doit lon garder que lon ne le face quant on sera plain de vin et daultres viandes: pource que plusieurs maladies en aduient:sicomme pour trauailler trop apres manger ainsi que auons dit cy deuant: car il empesche faire la digestion. Et sil aduient quon le face lon se doit premierement mouuoir ꝛ cheminer vng peu par auāt pour sa viande aualler: puis apres coucher ꝛ dormir. Et encores se doibt lon garder de le faire quant lon est vuyde et quant lon a grant fain de manger car sil est maigre ꝛ sec patuiēdra en ethique et se met la chaleur naturelle a neant. Mais la droicte heure de le faire est quant la viande est presque cuyte en la tierce digestion:et que soyt vuyde de dormir ꝛ daultre chose faire. Et ceste heure pouez scauoir par les enseignemēs mis au chapitre

Trop abiter aucq les femmes

cy dessus est la excercitation du corps ⁊ ceste heure nest pas esga
le a chascũ car la viãde se cuyst plustost a vng que a lautre selõ
sa complexion: pource aduise lheure que tu sentiras ta viãde es=
tre cuyte: car lors est lheure bonne pour engendrer enfãs ⁊ special
lement quãt la femme sera deliuree vne heure ⁊ vng iour de sa
priuee maladie. Et saiches q̃ lhomme q̃ est yure ⁊ celluy qui lu
se trop ieunes enfans ⁊ hommes de grant vieillesse: et celluy q̃
se lieue de grãt maladie ne peult enfans engẽdrer mais ceulx q̃
sont de bonne complexion ⁊ forte: ⁊ ne sont ne trop gras ne trop
maigres ⁊ q̃ ont les vaines larges: telz engendrẽt voulentiers
Et pourtãt celle habitacion q̃ est attrempee nest pas inutille ais
fait a sante et volupte: car elle rend le corps plus legier ⁊ donne
appetit de mãger: fait bien dormir ⁊ fait demourer lhõe ioyeulx
et passer toutes pencees ⁊ melancolies ⁊ assouaige les angois=
ses damours dont maintes gẽs sont surpris: ⁊ fait escheuer mal=
tes maladies q̃ pourroient aduenir au cueur ⁊ a la ceruelle p fu
mees qui sont encloses ⁊ par ce faire ce espurgent. Et saiches q̃
celluy qui a ce aprins a faire ne le doit pas du tout acoup entre=
laisser pource que telle matiere quãt lon la retient a nature de=
uenir sicomme pouons veoir en femmes veufues et a hõmes
et femmes de religion ⁊ es pucelles q̃ passent lheure de marier
qui meurẽt maintesfois soudainement ainsi q̃ dit hely ⁊ en adniẽt
maintes maladies q̃ ne diray pas a present pour nestre trop pro=
lixe Et q̃ ne peut tenir du tout ces enseignemẽs si vault mieulx
quon le face quãt lon est plain q̃ quãt lon est vuyde. Et vault
mieulx le faire quãt le corps est chault q̃ quãt est froit ainsi que
dit galien. Il est pire ce nonobstant en este ⁊ autonne ⁊ plus cõ=
uenable en yuer ⁊ au printẽps ⁊ si est plus sain ⁊ plus seur y al=
ler la nuyt q̃ le iour mais q̃ lonne trauaille ou veille apꝰ le fait

¶ Que lon doit faire apres que lon est esueille.

APres que seras esueille si ta digestion du corps
est acheuee tu te dois leuer bon matin: et selle
nest encores faicte tu te dois reposer et retour=
ner endormir sil test necessaire que tu te relie=
ues deuant heure te dois leuer doulcement et
ne faire point aulcune excercitatiõ du corps ius
ques a ce que ta digestion sera faicte ⁊ le signe pour congnoistre

quant ce sera: est quant tu sentiras tout ton corps legier special-
lement le cerueau les palpiebres & les yeulx & que la viande se
ra descendue de lestomach & auras talēt de pisser & daller en chā
bre. Et q̄ est dangereux de la teste ou destomach se doit contre-
garder quant il se lieue du froit & vent du matin ainsi qu du se-
rain: & quant serons habillez nous deuons vng peu reposer: apres
nous pigner les cheueulx tout en hault & a contrepoil & deuons
tant que pourrons cracher continuellemēt les flumes conceues
de nuyt pour les euacuer & getter dehors: & se nous lauons deaue
fresche & necte noz yeulx & nostre teste: piedz et mains deuant le
manger il ne sera pas inutille, ains prouffitera beaucoup a tout
hōme sain soy netoyant & mondifiant les immundices & supflui
tez foraines du corps: et si est bon lauer bien la gorge de matin a
uec deaue fresche & frotter noz dens & gargariser & cracher apres
tant que pourrons. Touteffois en yuer le fault faire plus mo
dereement affin que les nerfz & sentemens ne fussent foullez p̄
la rigueur et froideur de leaue. Pour aller en chambre si lon ny
peult aller & restraindre ceulx qui ont flus de ventre il appar-
tient es medecins. Pourquoy se tu veulx de ce & daultres cho-
ses leur demanderas, car quant a moy nay point delibere met-
tre en ce liure que les chiefz seullement & principes de telles cho
ses & seullement medecines simples. Et ce quant la propriete &
lieu dicelles tombera: Car mon intencion & principal propos est
seullement parler de honneste volupte: laquelle sera constante &
bonne se voulons vser saigement & nous regir et contregarder
de ce qui est naturellement nuysible au corps et choysir ce quest
prouffitable a icelluy.

De lexercitation apres le dormir.

CElluy qui aura faicte bonne digestion aīsi que
dit Celsus doit faire plus grande exercitati-
on. Et celluy qui naura pas bien digere se
doit sobrement exercer selon son cas et estat.
Car les exercitacions selon vne chascune na
ture doyuent estre exquises. Le villain et gen-
til homme se doiuent exercer aux champs a la chasse & au la-
beur. Lhōme ciuil & bourgeois se peut delecter a prēdre oyseaulx

es iardins aller a lebat dedãs ꝛ a letour de la ville ꝛ deuiser en sẽble de choses ioyeuses celluy q̃ est donne a lettre doit lire clere-mẽt. Et apꝛes se doit exercer en cheminant non mye dedans lho stel ne en lieux couuers: mais es chãps es iardins ꝛ au soleil se sa teste ne le peut cõporter. Et aussi a pied ou a cheual par les chãps se peult lon esbatre ou p les iardins ꝛ entre arbres plãter bonnes herbes odorantes ꝛ ioyeuses ꝛ icelles arrouser p tẽps et acoustrer gẽtemẽt: prẽdre oyseaulx ꝛ nourrir iceulx en caige po' chanter doulcemẽt en sa chãbre pescher ꝛ prẽdre poissons ꝛ aul-tres esbatemens ꝛ plaisans exercices faire: ꝛ se tu es aduocat preux a aller aux cours ꝛ cõseiller la chose publicq̃: ꝛ apꝛes ces ex ercitaciõs hõnestes peux retourner a ton hostel ꝛ disner apꝛes ꝛ soupper se tu as de coustume mãger deux fois le iour / car ainsi que dit hipocras chascũ doit vsance tenir ꝛ garder: ꝛ p aĩsi celuy qui a coustume de mãger deux foys le iour ne doit pas manger vne fois: mais doit tenir le nõbre de manger selon ce q̃l a vse et doit mãger quãt la voulẽte luy vient ꝛ entendez q̃ ce soit appe tit naturel / car aultremẽt seroit appetit de chien ꝛ ne doit lõ pas tarder de manger quãt lon en a talent ne souffrir grãt fain / car il debilite lestomach ꝛ rẽplist icelluy de fleumes ꝛ mauluaises humeurs et corrũpues sicõe dit Auicẽne. Toutesfois les aages et estatz moyẽs souffrẽt pl' facilemẽt fain q̃ ne font les ieusnes Et les ieunes plus q̃ les enfans et vieillars q̃ nullement a cau se de leur foiblesse pourroyent souffrir la fain. Il no' fault tou-tesfois garder de manger ains que lappetit soit venu affin que ce que nous mangerons pour nostre corps substanter ne fust en destruction dicelluy / laquelle chose aduient communemẽt quant lon met viande sus viande et boire sus boire: ꝛ quant lon man geue plus que lon ne doit. La coustume toutesfois ꝛ lusãce / fait beaucoup / car cest vne chose que lon doit garder pour sante / car longue vsance quelle que soit ou bonne ou maulaise et se tour ne en nature. Et pource se nous auons acoustume de manger maulaises viandes elles nous sont plus propꝛes ꝛ meilleures que si prenions / les bõnes ainsi q̃ dit hipocras ꝛ si voulons muer et changer nostre coustume qui est maulaise ne le deuons pas faire tout acoup et promptement: ꝛ comme dessus est dit. Mais petit a petit sans affoller nature.

¶ Ce que fault obseruer pour bien viure et auoir volupte.

D Oresnauant me fault escripre des viandes de nostre temps et principallement de celles que la court rommaine a acoustume de vser ⁊ manger Mais premierement me fault expliquer ce que fait beaucoup a sante ⁊ volupte de lhomme / car toutes viandes ne sont pas condescentes saines et plaisantes a vng chascun: ains ainsi comme les elemens sont diuers: et les goustz et appetis des hommes / ainsi les viandes doyuent pareillement estre diuerses affin que attribue a vng chascun ce qui luy conuient: luy est plaisant appetissant et nourrissant Car certes nulle personne de mon conseil manger chose que luy soit fastidieuse nuysante greuante ou mortelle: ains souuentesfoys penser a ce quest a sa nature plus condescent et telle viande que puisse nourrir parfaictement son corps sans aulcune moleste / ou greuãce celle la il prendra ⁊ choisira. Et se recorda dudict de Socrates que nous deuons manger pour viure et nompas viure pour manger. Le corps qui nous soustient duquel viuons est compose de quatre humeurs Cest du sang collere melancolie et flume / au foye est le lieu du sang et aupres du / cueur preside la collere et la melancolie a son domicille au coste senestre: la flume vexe et tormente la teste ⁊ lestomach et apres a grant danger descend a la vessie et aux rains. Le sang chault et moiste est compare au printemps. La collere seiche et chaulde a este. La melancolie seiche et froide a autonne. La flume froide et moiste a lyuer / et par vne semblable proportion: ces humeurs auecques les elemens selon le tẽps croissent Car le temps croist du sixiesme de feurier iusques au huytiesme de may: ⁊ lors deuons estre vestus de robbes qui ne soyent ne trop chauldes ne trop froides / sicõme de draps legiers de coton: a panne daigneaulx et nous conuient vser pour nostre sante prouffit et volupte de bonnes viandes attrempees et no⁹ conuient vng petit arrester ⁊ du leuer ⁊ du mãger et croistre au boire qui soit attrẽpe deaue par mesure. Et si est bon lors manger chairs legieres sicõme sont poussins / cheureaulx auec vers

ius ꝛ chair de mouton: ꝛ toutes herbes cōme bettes | borroches ꝛ
brouet de moyaulx deufz a verius ꝛ lus ꝛ perches ꝛ to⁹ poissōs
a escaille: et fault passer vng petit de bouly ou rosti ꝛ si dorme
la matinee ꝛ le io² ne dorme pas | et a cause des humeurs q̄ lors
croissēt ꝛ multipliēt la saigne est bōne ꝛ se purger po² les expel
lir ꝛ mettre hors. Habiter auec fēme en ce tēps est moult seur.
La colere croist du huytiesme de may iusq̄s au sixiesme daoust |
et lors deuons estre vestus de robes froides sicōe de draps de lin
car sur to⁹ aultres vestemēs est le plus froit ꝛ de draps de soye
sicōme sandal, taffetas ꝛ fault vser de viandes froides ꝛ moi
stes: sicōe sont poussins au verius | lactues porchelaines | melōs
citrons | courges prunes cerises: ꝛ les poissons q̄ no⁹ auons nom
mez auec du pain en eaue: ꝛ toutes aultres viādes q̄ reffroidēt
Et doit lon manger au matin auant q̄ le soleil monte ꝛ au soir
quāt il couche ꝛ se doit lon garder de choses sallees ꝛ de doulces
et grasses ꝛ vser tant cōme lon peult toutes viandes ꝛ choses
aigres: ꝛ doit lon boire du matin du cirop aceteux ꝛ a midy suc-
cre violat ꝛ eaue froide ou succre en eaue boulie reffroidie et ce
doibt faire toutes les heures q̄l voul dra boire fors q̄ a heure de
māger | car doit boire vin foible petit et verdelet mesle en eaue
tant q̄l sente pl⁹ la saueur de leaue q̄ du vin. Et se doit baigner
souuēt en eaue froide ꝛ labourer ou trauailler moderement | et
māger chair rostie sobremēt ꝛ ne souffrir soif aulcunemēt mais
hardymēt boire ꝛ bien attrēpe pour reprimer la chaleur du vin
qui seroit pour gaster le corps ce tēps et se fault abstenir daller
auec femmes. La melencolie domine depuis le sixiesme daoust
iusq̄s sixiesme nouēbre: ꝛ lors pour la variete du ciel est le tēps
fort dāgereux: ꝛ pource fault vser viandes appetissantes ꝛ ai-
gres ꝛ ne trauailler gueres ne aller aux fēmes estre vestu cōpe
tāment ꝛ chausse selon la variation du tēps ꝛ ne dormir au se-
rain: ains soy couurir la nuyct ꝛ garder de froit ꝛ se doit on ha-
ster de purger ꝛ de saigner ꝛ dattrēper les humeurs cest la sai-
son de lan pl⁹ dāgereuse ꝛ ou pl⁹ perilleuses maladies aduiēnēt
Et pource couiēt māger vng peu pl⁹ ꝛ bōnes viādes cōme cha
pons ieunes pigons qui cōmencent a voler ꝛ chair du pourceau
mois. Se couiēt pareillemēt est ce tēps garder de to⁹ fruitz | car
cest la chose q̄ plus fait fieures engendrer | car sicōme dit Galiē

il neut oncques fiebures pource quil ne mãgea oncques fruit. Et se conuient garder de boire eaue ꝛ de soy lauer deaue froide mais il se peut bien lauer deaue tiede et garder sa teste de froit a la nuyt ꝛ a la matinee ꝛ ql ne dorme au soleil a midy ne ne se trauaille ne ne repose trop ne ne souffre ne fain ne soif: mais boiue et mangeusse quant il en aura talent: mais nõpas tant quil se sente pesant ꝛ la forcelle enflee. La flume du sixiesme de nouembre iusques le sixiesme de feburier a sa vigueur lors se conuient bien vestir de robes de laine bien espesses ꝛ bien velues. ꝛ auoir bonne fourrure de regnars car cest la plus chaulde panne que on puisse trouuer. Et doit on mãger chair de beuf doyes de porc de serf de bisches perdrix faisane lieures oyseaulx de riuieres et aultres viandes quon aymera mieulx car cest la saison en quoy la nature souffre pl⁹ grant plante de viandes pour la naturelle chaleur forte qui est dedãs le corps ꝛ pource peut hardymẽt plus fort manger ꝛ non gueres boire ne mettre deaue en son vin du pain manger assez ꝛ la chair plus tost boulie que rostie. Non vser gueres dherbes mais plus tost toutes viandes chauldes ꝛ espices bonnes selon la raison de nostre corps ꝛ cõsidere nostre complexion plus ou moins habiter lors auec fẽme nya pas grant danger. Ces choses q̃ bien les gardera ꝛ obseruera diligẽment ainsi cõme nostre nature nous apprendra a eslire ce qui nous est prouffitable ꝛ fouyr ce qui est nuysable: certes il pourra viure ioyeusement en bonne sante auec honneste volupte sans auoir besoing dayde ne aide de medecins. Admonnestãt touteffoys vng chascun soy garder bien de naualler sa viande sans lauoir premierement bien macher aux dentz cõme lon fait bien souuent par trop bien cupidite de manger car se tu naualles sans lauoir bien molue ton estomach trauailleras grandement en faisant la decoction dicelle. Et sil est debile fauldra quil gette tout hors en grant douleur de cueur ou aultrement par faulte de digestion en suruiendrõt plusieurs maladies: pource ie tamõneste de ne toy haster point a table: mais manger a loisir ꝛ macher ta viande ains que naualler car en ce faisant ayderas merueilleusement a ton estomach digerant lors facillement et sans peine ce quil aura prins ꝛ conceu.

¶ Du cuysinier.

Avoir fault vng cuysinier qui soit par art et longue experience bien endoctrine et prudent en son office et quil puisse comporter le labeur: vueille grandement en son art estre loue ne soit point sale ne immonde en toutes ces choses: ains soit net sur tout / et saiche congnoistre appertement la vertu et nature de toutes viandes / chairs / poissons et herbes pour savoir que fault boulir rostir et frire ait bongoust sur tout et saiche dicerner quest salle ou fade. Et si est possible soit semblable a Noni comeuse prince des cuysiniers de nostre temps duquel iay beaucoup aprins et sceu la raison de confire composer et mettre a point plusieurs viandes / et aussi quil ne soit goulu / friant ne grant mangeur comme estoit Marisse lequel mangoit et devoroit ce que son seigneur et maistre devoit manger.

¶ Dapprester et mettre la table.

Selon le temps fault apprester et mettre la table. / En yuer le fault apprester en lieux sarrez et chaulx / et en este en lieux frois et ouuers comme / aux porches / galeries ou aux iardins soubz quelques tonnes. Au printemps es salles ou en lieu secretz plaisans et bien pures. Et en ce temps la table doibt estre semee de fleurs. En yuer lon doibt faire bon feu et bons parfons de odeurs. Et en este le sol et le pauement doit estre seme et couuert de / verdure et de herbes odorantes. En autonne les raysins meurs / poires / pommes et aultres fruictz doyuent pendre tout hault au solier. Les napes / mantilz seruiettes doyuent estre blanches et nettes affin que ne soyent fastidieuses et desplaisantes / aultrement tollissent lapetit de manger Et doit le seruiteur bien fourbir et nettoyer les couteaux et faire bien trencher affin quilz soyent tous prestz pour bailler honnestement a ceulx qui seront conuies et assis a table. Et tous aultres vaisseaulx soyent de terre / destaing ou dargent comme bassins / aiguieres / sallieres / platz / escuelles / trenchoirs et aultres vtencilles soyent prestes nettes et bien fourbies / car quant ces

choses sont bien acoustrees et pollies elles meuuent grandemēt lappetit ⁊ desir de manger aux residans ⁊ circonstans dicelle table.

¶Du sel.

Premierement la table requiert auoir du sel pour assauourer toutes viandes ⁊ donner goust et appetit / car sans sel toutes viandes sont fades. Et pource vng homme q̄ est imprudent ⁊ sans entendement il est appelle sot ⁊ fade pource quil na point du sel cest de sciēce ⁊ entendemēt en soy Car ainsi comme toute viande sans sel est fade: ainsi tout hōme sans entendement ⁊ science est tenu pour sot. Or du sel selon que dit Diascorides ya deux especes. Une est ⁊ vient de mine de roche et lautre vient de leaue de mer. Le sel de mine est plꝰ fort et plus sec que celluy de leaue de mer / mais celluy de mer est plꝰ beau plus cler et plus blanc: ⁊ le sel de mer se fait et procree es estāgs marins ⁊ la ou leaue de mer qui est sallee demeure morte: ⁊ par la vertu du soleil qui deseiche et congelle icelle eaue et fait tourner en sel. Et celluy sel qui est plus sec est le plus fort salle. ⁊ le sel de tarante est le plus suaue blanc et de bon goust q̄ nul autre ainsi que dit pline: la vertu du sel est si chaulde seiche et ardante quelle resoluist / restrainct: lye seiche et mondifie quelconque corps que touche. Et les chairs mortes parees a corruption il les garde de putrefaction par sa grant vertu: mais que la saleure soit faicte par temps ainsi comme nous verrons cy apres des chairs sallees / bacons: iambons et aultres saleures. Ledict sel vault beaucoup a plusieurs maladies: pource quil fait dissolution / brusle / amoindrist et mondifie grandement.

¶De villa naua dit que le sel resiste contre venin pource quil seiche lhumeur dont peut suyuir corruption et en serrant les pores garde le venin de penetrer. Et ainsi que dit Constantin le sel dōne couleur et embellist lor ⁊ largent se on laue iceulx de la liqueur du sel Et deseiche ⁊ consumme les grosses et dures humeurs et garde de perdre et corrompre toute la couleur naturelle. Et mesle en huylle se on en oing les membres trauaillez et

lasse leur lieue toute doulceur|est inutil toutessfois et contraire a lestomach si nest pour exciter apetit de mãger:en user immodereemẽt est aussi fort nuysible au foye|au sang & es yeulx|engendre la grate roigne & mauluais sang & lieue le talent daller a femme en cõsumant lespatme & semẽce virile:pareillement induist la morphe|lepre & mesellerie a ceulx q̃ en mãgẽt trop & eschauffe lorine tellemẽt q̃l grieue la personne quant il pisse:& fait excoriation a la verge | mais en user modereemẽt lieue les fastit des viandes & excite & aguise lapetit de manger & mis par dessus aulcunes ulceres & morsures venimeuses approfite merueilleusement: le sel que nous usons a table doit estre blanc sur tout net et bien moulu:en ce ont malle coustume en france qui baillent icelluy sans pillier et est fort noir sale|& immonde.

Du pain.

Entre tous les fruitz de terre pour lusaige des hõmes bled est tresutil et necessaire duquel les especes & differences sont plusieurs selon q̃ dit Celsus|comme le froment ou tozelle:lorge| le seigle:liuroye ou le iuel| le milh panic et daultres desquelz nauons point lusaige par deca|il nya toutessfois plus fertil doulx et sauoureux a gouster quel le froment ou tozelle ne plus nourrissant principallement sil est yssu de terre mesgre & des montaignes plus tost que des plains champs et vallees: & si le dit froment est nouueau| meur plain et de couleur dor plus tost que vieux vert leger et daultre couleur et apres le nouueau est meilleur celluy qui est entre semer & cueillir qui est de trois moys. Si lon mãgeue ledit froment cru il engẽdre vers & sil est masche| & mis sur la morsure dũg chien entaige ayde grandement selon que met serapion. Lorge toutesfoys est dit le plus noble de tous : pource quil veult estre seme en terre seiche & resolue et est tost meur & veult estre cueilly deuant tout autre bled pour la gracilite qui est en luy. Il est daultre part reffrigeratif deciatif & mondificatif. Et est meilleur de tant quil est plus blanc et plus net. Leaue dudict orge vault a lauer les humeurs chauldes & du corps et les asperites & ulceres q̃ sont dedãs la gorge & polmon. Le seigle affricane dont les anciens louoyent le pain si forment| nullement crois estre sem-

bled de montaigne

lorge blanche

blable a cestuy de nostre temps:pource qui nya gendre ne condi=
tion de pain si degouste et mal sauoureux que de seigle et qui a
lapetit de manger soit moins vtil. Pourquoy ie cōseille a ceulx
qui exercent lart de boulangerie silz veullent faire bon pain q̄lz
prengnent la farine du froment ou touzelle comme celle qui est
meilleur de tout aultre bled: et icelle molue p mesure passeront
par le tamy ou estamine biē desliee ꝛ destrēpent icelle apˀs auec
de leaue chaulde dedans laq̄lle auras mis du sel ainsi que font
ceulx de ferrare en Italiē pour faire le pain sauoureux. Et gar
de toy de mettre plus ou moins du leuain audit pain q̄l nappar
tient/car ainsi cōme p trop de leuain le pain est aigre ꝛ mal sa=
uoureux:tout ainsi par trop peu est pesant grief ꝛ de malle dige
stion ꝛ mal sain et restraint merueilleusement/ et pareillement
dois mettre de eaue par mesure tellement q̄ la paste ne soit trop
molle ne trop dure. Le pain aussi doit estre bien cuyt/et conuient
bien aduiser que le four ou ledit pain doit estre cuyt ne soit trop
chault ou trop froit ꝛ que le four soit eschauffe de bonne sorte de
bois/car selon le bois duquel le four est eschauffe le pain en est
meilleur ou pire. Et se tu veulx que le pain soit bien nourris=
sant ꝛ pur/conuient bien passer la farine ꝛ que ny demeure poit
bran. Et se tu veulx quil soit laxatif ne la cōuient gueres pas
ser a cause quil y ait du bran parmy qui vault a lascher le vē=
tre/et la farine fait le contraire:or ledit pain encores quil soit de
tarde decoction si est il nourrissant grandement principallemēt
quant est de froment comme iay dit ou de touzelle. Et est plus
sauoureux et meilleur dūg iour que sil estoit tout chault/car le
pain chault ainsi q̄ dit Auicenne nest point receuable a nature ꝛ
la reception est malle pource quil opile grandemēt et fait auoir
soif/ pour cause de sa chaleur est de legiere digestion et de tarde
descention/touteffois encores quil ne soit conuenient a manger
si vault il beaucoup a cause de son odeur et ressuscite les sincopi
sans ꝛ ainsi que dit ledit/auicenne/il est possible aulcuns viure
de la seulle du pain chault pareillement ainsi que le pain dung
iour vault mieulx a mãger q̄ quant est tout chault/tout ainsi
vault il mieulx quil sil estoit cuyt de deux ou de trois iours. Et
dois scauoir que la mouelle ou miette qui est par dedans/ est le
meilleur ꝛ a plˀ grãt ꝛ legier nourrissemēt q̄ la croste exterieur

pain
selle

laquelle crote engendre humeurs melācoliques et nest gueres conuenable a gens sains si nest a ceulx qui ont lestomach moiste ⁊ q̄ souhaittent a deuenir maigres. Et est meilleur et plus saine mangee a la tierce table que au cōmencement pource q̄lle ayde a faire descendre la viande ⁊ conforte lorifice de lestomach et a ceste cause ya plusieurs gens q̄ mangēt vne totee rostie au feu a la fin de table. Diascorides dit q̄ le leuain q̄ est de farine de froment est sedatif: actratif: ⁊ subtiliatif des apostumes q̄ sont dedans nostre corps et meurist toutes aultres apostumes.

¶ Du gasteau.

SE tu veulx faire bon gasteau prens autant de farine comme est necessaire ⁊ celle farine auec deaue chaulde: mesle pestris: et molifie tresbiē Et quant sera bien pestrie et a point pour faire ton gateau metz y dedans des grains du fenoil et du lart couppe bien menu: ou si aymez mieulx du beurre ou de lhuille. Et apres de rechief retourne biē pestrie ta paste auecques ce que y auras mis et adiouste: ⁊ quāt sera assez reduitz ta paste en forme de gateau le plus delye que pourras et metz le dedans le four ou soubz vne trape et soubz les cendres chauldes ⁊ charbons a ton fouyer. Et quāt sera assez cuyt vng petit apres qui soit refroidy le pourras manger. Aultre facon de gateau se fait sans lart auec du sel seullement de lhuille et fenoil lequel on cuist soubz les cendres et charbons Je laisse a parler de ceulx que lon fait longs, de pain fromente pource quilz nont nulle volupte Aulcuns ya qui y mettēt du fromaige frais et gras et daultres des oeufz. Et en ya aussi qui y mettent par dedans des petis oyseaulx.

¶ Que fault premierement manger.

OR a nostre table ⁊ en prenāt noz viādes fault garder ordre ⁊ tenir reigle conuenable et fault noter et scauoir q̄ toute table se diuise en troys tables: pmiere: seconde: et tierce. A la pmiere table lō dōne toutes choses laxatiues: appetissātes et dapetit alimēt: cōme pōmes ⁊ aulcunes

poires doulces laictues choulx pourcelaines & autres herbes pa reillement toutes viandes cuytes ou crues que lon mangeue a uec huyle & vin aigre les oeufz molz & aulcunes confitures cō me pinhonat confit en miel ou en sucre auec ypocras blāc & au tres viandes cōme verrons cy apres. A la seconde table lon bail le le potaige & la chair ou poissons boulis ou rostis Et a la tier ce vient le fromaige noix & aultres choses comme verrons.

¶ De cerises.

De tous les fruitz des arbres les cerises sont les pre= mieres et premierement meures. Et par ainsi il est le premier fruict mis au commencement et a la premie= re table pour manger. Or pour les faire meurer de= uant heure Pline dit qui conuient mettre au pied et racines du cerisier de la chaulx viue & quelles en serōt plustost meures Ce fruyt Lucius lucullus apres la victoire mytridates aporta en y talie et en brief temps la race dicelluy habonda si forment quel= le vint en france: en bretaigne: espaigne et en englete: re iusques a la mer occidentalle. Or des cerises il en ya des aigres: des as= pres et des doulces: les aspres noires et de chair dure endurcissēt le ventre et gastent lestomach & ne ne se doiuent manger que a la tierce table pource quelles serrent lorifice de lestomach a cause de leur asprete. ¶ Lequel ledict orifice quant est clos la dige= stion sen fait meilleur et plus legierement. Les aygres rompēt la fleume & reprimēt la flaue colere et amortissēt la soif: engen= drēt bō sāg & si donnēt appetit de māger: & ce peuēt māger a la premiere table commodeemēt: les doulces sōt cōtraires a lesto= mach: engēdrent les vers & males humeurs dedās le corps & sōt de petit nourrissemēt māgees de matin: toutesfois celles sont fres= ches auec tout le noyau elles meuuēt le vētre & fōt biē pisser car selon que dit de villa noua. Le noyau desdictes cerises a vertu abstercine & mondificatiue & vertu de rompre la pierre des rains ou vessie son le mangeue sec ou lon en fait du laict. Et diascori= des dit que si lon destrempe la gomme des cerisiers auec du vin et de leaue elle guerist la toux natique & fait bonne coleur au vi saige & bonne veue & donne appetit de manger. Et celle est des= trempee seullemēt auec du vin & la boire aīsi elle ayde a la gra uelle. Marcial dit que lon peult faire q̄ vng cerisier pourra les

cerises sans noyau si lon coppe vng cerisier ieune deux piedz pres de terre & lon fend icelluy iusques a la racine & auec vng fer lõ cure toute la moelle dũe chascũe part dudit arbre que ny demeure riens Et apres lon ioict & lye icelluy auec vng lyen & auec du fiens lõ serre les pertuys dessus & fẽdures dudit arbre bien & beau. Et apres vng an q̃ ladicte fẽdure & siccatrice sera solidee lõ pourra icelluy hanter & luy inciser & mettre vne petite branche de cerisier qui nait encore porte fruit. Et par ceste maniere comme il dit portera apres cerises sans noyau q̃ est chose bien nouuelle. Les cerises ne se peuent garder aultremẽt ce dit Paladius si nest que lon les face seicher au soleil & passyr & telles serrent le ventre & font pisser. Et dyascorides dit que retiennent & font bõne veue.

¶ Des prunes.

Rande est ce dit pline la multitude et diuersite des prunes & aulcunes ont prins leurs noms a cause de la couleur cõme prunes blanches & noyres. Les aultres sont appellees par similitude et ressemblance: les aultres pour leur vtilite sont dictes prunes dasne. Et en ya qui ont pris leurs nominacions aux pays & regions dont sont apportees comme prunes darmenie q̃ sont merueilleusemẽt doulces & de grãt odeur sur toutes autres & laxatiues il ya aussi prunes damascenes lõgues & noyres ainsi appellees a cause dune cite de surie q̃ lon dit damas: lesq̃lles sont fort bonnes & saines: encores q̃ soient vng peu stiptiques & no9 en auons par deca q̃ lõ appelle prunes dat en prouuẽce: lesq̃lles sont fort plaines & plaisantes a manger & de grãt reputation. Il nya nul arbre qui pl9 facillement preigne & passe en adoption ou icision daultre espece darbre q̃ cestuy cy. Le pline se merueille q̃ Cathon a son liure des arbres ne face aulcune mencion du premier veu q̃ en ce tẽps les buyssons estoient charges de prunes sauluaiges. Or lesdictes prunes sont froydes & moystes et leur vsaige est a moderer selles sont bien meures doyuent estre baillees a la premiere table pource quelles meuuent & laschent le ventre: adoulcissent la colere. Et a celluy qui a soif donnent grant volupte de refrigetacion a cause de leur vertu refrigidatiue. Et pour ceste cause les portingaloys qui sont en region chaulde ont de coustume

communement mettre a la decoction de leurs chairs de prunes
principallement damaſcenes: aulcuns font ſeicher leſdictes pru
nes leſquelles bien lauees ⁊ deſtrempees auec du vin blanc ou
pour les faire plus laxatiues auec de leaue mettẽt ſur le feu en
tre deux eſcuelles. Et apres eſpargiſſent du ſuccre par deſſus et
les preſentent au commencement de table ⁊ ſont comme eſt dit
deſſus laxatiues ⁊ ſaines appetiſſantes ⁊ bonnes a gens degou
ſtez ⁊ malades. Et eſt a noter q̃ les prunes fraiches ⁊ moiſtes
ſont plus alteratiues de pire nourriſſement ⁊ de plus grãt ſup-
fluite que ne ſont les ſeiches leſquelles ſont confortatiues ⁊ don
nent meilleur nourriſſemẽt au corps et tout ainſi eſt des ceriſes
Bien eſt vray touteſfois que lhumidite des ceriſes eſt plꝰ ſub-
tille ⁊ moins viſqueuſe et pource nourriſſent moins que leſdi-
ctes prunes. Il y a auſſi des prunelles ſauluaiges qui croiſſent p
les buyſſons ⁊ ſont de nature contraires aux aultres pource q̃l
les ſont ſtitiques ⁊ ſerrent le ventre grandement. Et de ceſtes
cy lon en fait deaue pour ſerrer ⁊ eſtancher le ventre qui eſt diſ
ſolu. La gomme des pruniers ainſi que dit ſerapion conglutine
et eſtanche les vlceres ⁊ ſi lon la boit auec du vin rompt la pier
re de la veſſie ⁊ deſtrempee et meſlee auec du vin aigre ſi lon
en frotte ⁊ oingt la roigne ſeiche des enfans ou les endectes qui
viennent au viſaige ⁊ aultre pt les gueriſt. Leſd̃ prunes ceriſes
poires põmes ⁊ pluſieurs aultres fruictz ſi lon les cueilliſt en-
tieremẽt auec les rameaulx ⁊ lõ les met dedãs le myel q̃ ne ſen
tretoucherõt ſe garderõt ⁊ cõſeruerõt longuemẽt verdes ou lon
peult faire ſeicher leſdictes prunes au ſoleil ⁊ les garder ſeiches

¶ Des moures.

Le meurier ſur tous aultres eſt celluy qui plus
longuement dure ⁊ produit et gecte ſon fruit q̃
eſt plain ⁊ rẽply du ius principallemẽt en egy-
pte et en cypre. Et au cõmencemẽt ledit fruict
eſt blãc apres deuiẽt rouge ⁊ a la pfin quãt eſt
bien meur viẽt noir cõme ſil fuſt enſanglante
du ſang de tiſbes pucelle degipte que les poetes faingnẽt ⁊ met
tent en leurs fables. Le mourier veult auoir lieu chault ⁊ auſ-
ſi terre ſablonneuſe ſelon que dit paladius. La vertu deſdi-

ctes moures quant elles sont meures encores q̃ atirent a humidite ⁊ chaleur si sont elles de petit aliment et contraires a lestomach: pourceq̃ se putrificent facillemēt en icelluy ⁊ a ceste cause engendrēt malles humeurs: principallemēt si lon les mãgeue a la seconde/ou/tierce table ⁊ apres toute aultre viande. Mais mãgees a la premiere table ⁊ au cōmencemēt pource que meuuent ⁊ laschent le ventre ⁊ font bien pisser ne sont mye inutiles Et selles sōt destrempees et mises en eaue fraische tollissent la soif: ⁊ sont meilleurs ⁊ plus aggreables les meures qui ne sont meures gueres sont froides ⁊ seiches confortent lestomach ⁊ refroident ⁊ donnent appetit de manger. Il ya des moures q̃naissent es buyssons: desquelles/les medecins en font medecines ⁊ a table nen auons pas grant vsaige. Mais serapion dit q̃ lescorce de la racine du mourier selle est cuyte auec aulx ⁊ lon boit icelle lasche le vētre ⁊ expellist ⁊ met hors les vers dicelluy ⁊ vault cōtre breuuaige mortel: ⁊ les fueilles pillees ⁊ mises auec dhuyle le dessus quelque brusture la guerissent. Et si lon boulist icelles fueilles auec les fueilles de la vit et du figuier noir en eaue de pluye noircissent les cheueulx/ ⁊ si lon laue la gorge de leaue ou lesdictes fueilles ⁊ escorce du mourier seront boulies elle guerist la douleur des dētz ⁊ nettoye les gēciues: se tu veulx garder lōguemēt fresches lesdictes meures prēs le ius dicelles ⁊ auec du moust mectz dedans vne ampole de verre ensemble lesdictes meures ⁊ se garderont verdes ⁊ fraiches longuement.

¶ Des freses ⁊ maioffres.

FReses sont chauldes ⁊ moistes tempereement mais elles se tiennent plus a froidure q̃ a chaleur. Et de leur nature quant elles sont bien meures laschēt le vētre ⁊ les verdes restraingnent et serrent icelluy/elles nourrissent peu et demourent vng peu en la forcelle.

¶ Des pompons et melons.

LEs pompons et melōs ont ceste difference entre eulx que les melons sont quasi rondz. Et les pōpons sont forment longs comme gros cytrons: ilz ne different pas touteffoys, si grandement que soit diuerse espece

de fruit ains ainsi que dit Pline les melons sont yssus ꝛ eu leur
origination des pōpōs. Jsaac en ces dietes particulieres dit que
melōs sont froitz ꝛ moistes ꝛ dit quil en ya aulcuns rons ꝛ les
autres longz. Les rons sont plus visqueux ꝛ gros ꝛ la cause de
leur rondesse est / car la liqueur grosse et visqueuse se diffondist
egallement tout alentour ꝑ les quartiers: ꝛ la liqueur des lōgs
quest subtille ꝛ acqueuse coule ꝛ descent en bas ꝛ pource selesson
gent. La saueur des rons aulcunement tire en doulceur: et des
longs sont moins nuysibles ꝛ colatifz ꝛ mondificatifz: ꝛ les rōs
sont plus notables et plus colatifz ꝛ prouocatifz de lorine ꝛ ex=
pellissent la grauelle ꝛ la pierre de la vessie ꝛ des rains ainsi q̄
testifie la saueur diceulx: nous voyōs les corps qui en sont fro=
tez estre mondes de toute sorde ꝛ immondice. Chascune toutes=
fois de ces differences tire a corruption ꝛ se conuertit ꝛ trāsmue
a la qualite de celle humeur que trouue en lestomach soyent ou
collericques ou fleumatiques. Et pource nuysent a lestomach ꝛ
y mollifient tous les nerfz. ¶ Paladius dit ꝛ enseigne pour les
faire doulx et aggreables: ains que lon seme la graine mettre
icelle et faire remoiller par trois iours dedans du moust et du
lait: ꝛ apres incontinēt que ladicte graine soit seiche et la semer
et seront fort doulx. Et si lon veult quilz soyent de bonne odeur
dit que lon doit garder la graine par long temps entre les fueil
les de roses seiches. Pline dit que les pompons hayent grande=
ment lhuylle et aymeēt merueilleusement leaue tellemēt q̄ silz
les couppe menu ꝛ mettent de leaue pres diceulx ꝑ petit de tēps
viendront deuers leaue ꝛ au contraire de lhuylle. Ou quant les
ditz pompons pendent ꝛ lon met de leaue dessoubz quatre doys
pres diceulx ilz descendent: ꝛ si pareillemēt lon met de lhuylle ilz
reculent et se retournent en hault / et par ainsi des concombres
pourroit lon faire et des courges. Dit encores Pline quon les
pourroit faire longs a merueilles / son mettoit la fleur dudit pō=
pon dedās vne cāne ou ampolle bien longue ꝛ estroicte / car telle
forme que lampolle auroit telle prēdroit ledit pompon / concōbre
ou courge. Columelle en son liure enseigne pour faire q̄ les pō=
ponniers durent toute lannee: ꝛ dit que si on prent vng rozier
sauuaige ou aiglātier le plus beau ꝛ gros quon pourra trouuer
Et lon plante icelluy en la brich et chault en lequinoxe du prin

temps decoppe le tronc par auant iusques a deux dois de la racine dedans lesdit tronc au millieu ou est la moelle tu mettras ta graine ou semance de concombre ou põpon. Et serreras et enuoloperas gentement tes racines dudit rozier sauluaige en terre menue ꝛ auec du fiens tout a lentour. Et en ceste facon plante resistera contre le froit ꝛ sera beau toute lannee: que si ainsi est comme il dit ce sera chose fort nouuelle ꝛ merueilleuse. Or se tu veulx congnoistre quant les melons seront meurs essaye silz se lieuent facillement de leur pie ou branches ou ilz sont pendus et silz se lieuent ilz sont meurs ꝛ non aultrement: mais lon congnoist les pompons a lodeur et a la couleur. Lusaige et goust desditz põpons ꝛ mellons est fort agreable: encores quilz soient a cause de leur frigiditeioincte en humidite de forte decoction et digestion. Ce nõobstant leuee lescorce de dessus ꝛ les graine de dedans ilz amortissent les chaleurs ꝛ ardeurs de lestomach et laschent doulcement le ventre. Mais lon les doit manger lestomach vuyde ꝛ repurge daultres viãdes pource que facillemẽt se conuertissent en malles humeurs ainsi que auons dit Et empeschent a faire la decoction des viandes quilz trouuent predominer ꝛ principalles dedans lestomach. Et pource nous est cõmande p noz predecesseurs ꝛ anciens que nous mẽgeons iceulx a ieung ꝛ lestomach vuyde dautre viãde ꝛ iceulx manger tout au commẽcemẽt ꝛ apres superceder et cesser de manger aultre chose iusques soient rassis ꝛ demy digerees dedans lestomach. Lusaige de manger põpons ꝛ mellons encores quilz soient nuysibles es nerfz a cause de leur humectation ce nonobstant mangees auec les grains de dedans prouocquent a pisser ꝛ purgent et mondifient les rains ꝛ vessie de la grauelle ꝛ pierre. Et ysac dit que si de la pouldre de lescorce du mellõ lon laue la gorge toute la senteur et puantise sen yra. Il en ya qui dient la malice du põpon estre deboutee si lon boyt apres et les vngs adioustent a boyre deaue comme auicenne les aultres du vin Au regard de moy ie me conferme a la nature laquelle apres les põpons appete ꝛ souhaitte dauoir de tresbon vin ꝛ tout pur pource quest forment deffensoire contre la frigidite ꝛ rigueur desditz põpons ¶ Dyascorides dit que aulcuns mãgeuent lesdictz põpons auec du vi aigre ꝛ du poliot a cause de leuer ꝛ tẽperer la frigidite desditz põpons Et dit encores ensemble le Pline ꝗ silz sont cuitz en

laue leuee lescorce ⁊ manges apres en huylle ⁊ vin aigre ⁊ miel sont fort delectables ⁊ bons. Albin empereur de rome ayma si fort ce fruict: que lon trouue en escript quil mangea par vng disner cent pesches ⁊ dix pompons apportes dostie: or lesdictz põpons ou mellons ainsi q̃ dit Pline aissent lyuer aymẽt estre souuent arrousez ⁊ fumez ⁊ les seme lon enuiron leq̃noxe ⁊ selõ paladius entour mars ⁊ auril en may les peult on planter et pareillement les courges ⁊ concombres. Serapion ⁊ Dyascorides dient que si lon fait emplastre de la chair desdictz pompons et lon met icelluy sur le front il guerist lapostume chaulde des yeulx ⁊ mitigue merueilleusement la douleur ⁊ lescorce dicelluy mise sur le chief dung enfant mitigue lapoustume chaulde du cerueau: et mise sur le front de celluy a qui les humeurs tõbent sur les yeulx pareillement les prohibist et deffend de tomber et descendre. Et tout ce quest dedans lesdictz pompons ou mellõs ensemble les grains confis ⁊ mesle auec de la farine et apres seiche au soleil mondifie esclarcist ⁊ embellist la peau au visaige quant lon veult lauer icelluy auec ladicte composte.

¶ Des concombres.

La vertu ⁊ nature des concombres deuoit estre premieremẽt expliquee que des põpons mais la volupte ⁊ la delectation que lon prẽt a mãger iceulx põpons ma ainsi fait errer Car nõ seullement sont a preferir les cõcombres mais ie les mettroye tousiours deuant toute aultre viande Et lon dit cõmunemẽt q̃ vng bon pompon vault vng bon chappon mais ie laisse lesdictz põpons ⁊ viẽs aux concombres desquelz ya troys especes. Lune est quant le concombre est grant et gros ⁊ de couleur verde ⁊ obscure. Et cestuy nest pas si nuysible et greuant que les aultres pource quil lasche le ventre. Et pour sa frigidite en este principallement semble estre accommode et approprie a lestomach vessie et rains. Et fait ainsi que dit Dyascorides manger les sincopisans quant odorent yceulx ⁊ prouocquent grandemẽt lorine ⁊ les fueilles de cestuy cypilees auec du vin et mises sur la morceure dũg chien enraige pfitent grãdement ⁊ les grains ou la semence quest p dedãs donnes a boire auec vin doulx guerissent le mal de vessie. Lautre

espece de concombre est cytrin et de couleur sur iaune pale:et ce=
stuy engendre humeurs froides ⁊ nuysibles dōt les fleumes de
autonne ꝓcedēt pource ql est de tresgriefue digestion ⁊ demeure
dedās lestomach pl⁹ q̄ nest licite:la semēce ce nonobstāt ⁊ grais
de cestuy pillees ⁊ donnees a boyre aydēt grādement es fabrici=
tās ⁊ leur amortist la soif. La.iii.espece se nōme cōcōbre tuscan
po^{r}ce q̄ sōt venus de tuscāne ou ilz sōt apellez serpētins ⁊ sont les
pl⁹ nuysibles de to⁹ ⁊ maulvais:et est droictemēt appelle serpen
tin a cause de la ressēblāce ql a au serpēt en lōgueur ⁊ en tortu=
osite. Columelle descript en ses vers fort notablemēt la ꝓprie
te de cestuy ⁊ des aultres auicēne dit q̄ to⁹ cōcōbres sont froitz ⁊
moistes au second degre ⁊ le meilleur ⁊ le pl⁹ subtil est celluy q̄
est meur Ilz mitiguēt la colere ⁊ chaleur mais leur substāce est
malle putrefactible ⁊ engendrent malles fieures Isac sēblable=
mēt dit qlz sōt fortz adigerer ⁊ la viāde qlz trouuēt a lestomac
pour cause de le^{r} frigidite gardēt de cuyre ⁊ ne laissēt descēdre en
bas Et pourtāt nest mye trop sain a les cōtinuer si nest qlq̄fois
quāt le tēps est trop chault ⁊ deuōs eslire les meille^{r}s ⁊ les mē
ger apres la digestion faicte ⁊ supceder daultre viāde ꝑ vng es
pace cōe auons dit dessus des melōs Or po^{r} les aprester les deux
especes ꝑmieres leuee lescorce et grais se mangeuent decopes a
beaulx loppis auec du sel huylle ⁊ vin aigre:⁊ ya aulcūs q̄ pour
leuer la frigidite diceulx y mettēt despices ꝑdessus sās leuer les
ditz grais. Du serpēti les tuscās qui se delectēt grādement en
fruictz ⁊ herbes le māgent ⁊ deuoiēt razee seullemēt lescorce des
sus auec du sel sās aultre chose Thiberius ayma si forment les
dictz cōcombres ql sestudia ꝑ toutes facons ⁊ ꝑ art pouoir gar
der iceulx en tous tēps pour en māger quāt il vouldroit. Pour
faire q̄ lesdictz concōbres soient doulx ⁊ blans. Paladius dit ql
fault macerer ⁊ faire remoiller la graine ains que la semer de=
dans du laict de brebis et ydromel quest cōposicion faicte deaue
et myel. Et dit que lon les fera longs ⁊ tendres si lon met des=
soubz quant iceulx cōmencēt a croistre en quelque pot ou vais=
seau de leaue plus basse que lesdictz concombres quelque deux
piedz. Et dit qlz naistront en telle forme ⁊ figure que lon voul
dra si lō met la fle^{r} quāt ilz florissēt dedās qlq̄ verre ou āpolle
et telle forme q̄ ledit vaisseau ou āpolle aura telle prēdra led cō=

combre qui sera par dedans ⁊ ne pourra croistre si nest a la forme de ladicte ampolle. Et cecy dient Gargile: Marcial ⁊ columelle ⁊ par telle maniere pourroit lon faire des raysins quant sont en fleur ou petis ⁊ aultres fruictz pareillement. Dit encores que aulcũs mettent la fleur desditz concõbres auec sa teste dedans une canne creuse ou lon ait perce tous les noux ⁊ ledict concombre croist la dedans en longueur merueilleuse. Dit encores q̃ naistront sans graine se on oingt par auant quon seme la semence dhuylle sabiue: ⁊ pareillemẽt si sont frottez dune herbe pillee appellee cullex. Ilz aissent luylle si forment que si on met aupres deulx de luylle se ployent au cõtraire Et toutes les fois qui fait tonnerre ilz se conuertissent ainsi que si nauoiẽt eu paoʳ Lon dit que quant lesdictz concombres sont tẽdres ⁊ petis ⁊ une femme menstrueuse ⁊ qui a ses fleurs les touche seullement ilz meurent ⁊ ladicte femme par le seul touchemẽt les occist tant est grande ⁊ contagieuse ladicte maladie.

¶ Des figues.

Outre tous arbres le figuier est celluy seullement qui ne florist point ⁊ produit le fruit du seul laict Il ya plusieurs ⁊ diuerses especes de figues comme figues blanches dont larbre est repute ⁊ cõpte entre les eureux: et par le contraire le figuier qui gecte figues noires est repute entre les arbres malheureux Nous auons des figues diuersement appellees selon les regiõs et pays comme figue affricanne quest venue de la prouince dafricque et figue coctone ⁊ chief des citez de surie ainsi appellees Il en ya aussi qui ont prins leurs nominacions a ceulx qui les ont trouuees comme figue liniane calphurniane pompeiane. Daultres en ya qui sont appellees figues tardiues pource quelles sont les dernieres des autres meures: et figues premieres p le contraire: figues doubles pource que deux fois lannee lon les cueillist: et figues dures qui ont lescorce dessus ainsi forte. Il ya daultres figues numantines ⁊ marisques: ⁊ daultres que lõ dit figues de chieure ou figues folles qui ne meurent point lesquelles Brutus mangeoit auecques du myel comme fol.

Toutes figues fraiches: principallement quant sont meures tirent a chaleur et humydite et ne sont pas forment nuysibles

encores q̃ tous fruitz engendrent malles humeurs: ains destoupent la voye de la ratte du foye et des rains. Les figues seiches sont meilleures et plus saines que les fraiches: principallement celles sont charneuses q̃ facēt avoir soif plꝰ q̃ les fraiches elles nenflent pas tant la forcelle: ains mollifiēt ꝛ laschent le vētre deboutēt toute dure quest dedans icelluy, aydent aussi beaucoup a ceulx q̃ ont lepilence adoulcissent le polmon, poictrine ꝛ gorge a ceulx qui ont caterres, et ouurent ꝛ relaschent les oplations du foye ꝛ ratelle ꝛ toutes grosses humeurs des rais ꝛ de la vessie lieuent ꝛ mettent hors ꝛ deboutent tout sang corrumpu. Et celles sont cuyttes auec de ysope ꝛ lonboit celle decoction purgēt la poictrine merueilleusement de toutes superfluictez et aydent grandemēt a la toux antiq̃ ꝛ douleur du polmon. Et celles sont cuytes ainsi q̃ dit de villa noua en eaue ꝛ mises ensēble leur humidite dessus les escroelles quest vne inflation dessoubz le menton aupres du col les cure, ꝛ ainsi pareillemēt fait les glādeles qui viennent cōmunemēt dessoubz le aysselles ꝛ a laigle ꝛ toutes aultres tumeurs ꝛ inflactiōs en quelque partie q̃ soit au corps. Et pour mieulx curer ces apostumes dessusdictes ꝛ pricipallement les faire meurir. Il dit q̃ lon doit faire cuyre lesdictes figues en eaue: et en ladicte eaue lon doit mesler vng peu de vinaigre affin q̃l ayde a la penetration de vertu de la figue ꝛ la decoction faicte lon les doit pillier au mortier ꝛ mesler ensēble vng peu deaue ou ont este boulyees et se cataphasme mettre dessus lesdictes apostumes vault beaucoup ꝛ y est propre grandemēt Oultre ce dit ysidore que si cōtinue a manger les figues seiches gardēt les gens vieux de frōcier. Et dyascorides dit q̃lles nourrissent moult ꝛ engraissent ꝛ engēdrent gros sang ꝛ confortent les foibles gēs selon medecine. Et selon de villa noua cōmeuēt a luxure pource q̃lles engendrent ventositez. Sont de grant superfluite ꝛ augmentent lesperme. Les continuer touteffois grādement engendrent poulx ꝛ vermine ꝛ ventositez au corps: qui veult que les figues engendrēt bon sang les doit manger auec amādes ou auec noix ꝛ valent mieulx a la premiere table que a la seconde ne a la tierce, car lors ont elles plus defficace de lascher le ventre. Et deuez scauoir comment que lon les vse elles sont plus conuenables a nostre nature que aultre fruit. Tou-

tesfois les premieres figues fraiches grosses sont malles & par nicieuses pour labondance de lhumidite quelles ont que lesto-mach ne peult seicher aulcunement. Augustus empereur ayma les figues sur tous aultres fruitz. Et le grant Pompee apres la victoire quil eut de mytridates trouua dedans le saing dudit mytridates vne cõposition et recepte escripte de sa propre main de laquelle quant il auoit prins par tout icelluy tout ne doubtoit daulcuns venins ne infections de lair & la composition & recep-te estoit telle. Vne noix deux figues principallemẽt seiches vigt fueilles de rue et vng grain de sel mis ensemble & pille ou tout ainsi mange a iung & de matin vault merueilleusement contre tout venin & mauluais art: les figues fraisches cueilles entie-rement auec leur pied si long que pourras & mises separees de-dans du miel se garderont longuement.

¶ Sensuyt le second liure des pommes & diffe rẽces dicelles huylle, miel, succre, lacticien oeufz chair sallee, vin aigre et aigrest.

Ceulx qui ont escript de la agriculture ont dit larbre ainsi differer du fruytier cõme le fruytier se differt des herbes. Il appelle fruytier celluy qui ne croist pas a la propre grandeur dung ar bre & est forment semblable de grandeur a plu sieurs herbes: mais il ne meurt point ne seiche cõme lesdictes herbes, ains est longuemẽt durable & de la nous disons frutifier naistre du fruytier. Et le fruyt sont raisins: les grains de le bie du sau des põmes grãnees. Et y adioustent lon auec ceulx le mourier, & aultres sẽblables: & entre les baques le fruit du lorier, oliuier, cornier: le lot, q̃ lon dit feue de surie, le fruit de mirtre & aultres: dont le Pline les enumere & racõpte. A lap pellation & nomination des noix noz anciens predecesseurs ont cõprins tout fruit q̃ p dehors a lescorce dure & ont dedãs ce quest bon pour manger. Et par le cõtraire ont dit a lappellation des põmes tous fruitz q̃ ont par dehors ce quest pour manger & de-dans le noyau ou le dur. Dont p ceste distinction plusieurs ont afferme les pesches estre cõprinses a la nomination des põmes

¶ Des pommes.

Maintenant fault dire des pommes et principallement de celles la que lon mangeut a la premiere table q̃ sont doulces car les aspres stittiques et constipatiues lon mangeue plus seurement a la seconde et tierce table. Il ya toutesfoys plusieurs especes de pommes desquelles nous parlerons en leur lieu. Maintenant ie entens a dire de celles seullement que lon mangeut au commẽcemẽt de table q̃ doiuent estre doulces et meures pource quelles meuuent et laschẽt le ventre et lestomach et ne sont pas nuysibles ¶ Dyascorides toutesfoys dit que les pommes deste et nouuelles engendrẽt flumes et excitent les ardeurs et chaleurs du fiel: meuuent les inflamacions et ne conuient point es parties nerueuses. Ce nonobstant Galien dit quil ya aulcunes pommes doulces et odorãtes que quant sont meures et gardees en yuer tollissent les inflamacions et aydent grandement a ceulx qui sont dangereux destomach qui vomissent incontinent ce quilz ont mange et si donnent bon appetit. Les pommes qui sont aspres et aygres et plaines de ius il ne approuue aulcunemẽt. Or la nature des põmes est froide et moiste et lon peult cõgnoistre facillemẽt pource que le ius sen aygrist. Et pource ont aulcuns voulu dire que ceulx qui ont bon estomach en peuent manger seurement au cõmencement de ladicte Car elles humectent le ventre et refreschent les entrailles. ¶ Serapion toutesfoys conseille que lon ne les continue pas grandement pource quelles hastent et font descendre la viande de lestomach aine q̃ la digestion soit faicte et engendrent la colique et douleur des nerfz toutesfois se tu cuys lesdictes pommes sur les charbons et lieue apres les escorces et le noyau de dedans et les mangent auec du succre sõt assez meilleures et plus saines que aultrement et donnent appetit et font bon ventre. ¶ Se nous voulons conseruer et garder lesdictes pommes il les nous fault diligemment cueillir sans macule et les mettre en quelque lieu obscur ou le vent ne touchent poit et illecques dessus quelq̃s tables. Ou potz ou ait de la paille les mettre bien gentement pas et faitz tãt que tu pourras q̃ le pied desd põmes soit dessoubz et la quãt seront assises ne les touches point iusques a ce q̃ en vouldras manger et se veulx les peulx

fault cuire les pommes pour estre bonnes a manger

Pour garder les pommes que ne pourrissent

couurir et mettre par dessus vng petit de la paille ⁊ se garderõt bien. Il ya touteffois aulcunes pommes rondes q̃ ont la chair dure ⁊ nont gueres iust comme pommes de capandu ⁊ daultres qui sont bonnes ⁊ saines ⁊ telles sans peine se gardent tout lan. Aulcuns ya ce dit Paladius q̃ cueillẽt les pommes auec le pied et petit rameau ⁊ icelluy pied mettent dedans la poix boullãte ⁊ puis sur vne table couuerte des fueilles de noyer les fõt seicher et la se garderont bien dessus lesdictes fueilles dudit noyer.

¶ Des poyres.

DIascorides dit que la nature des poyres est stiptique ⁊ pource pilees ⁊ mises sur quelque maladie auertissent ⁊ deboutent toutes humeurs impetueuses a ce occurrantes ⁊ estanchent le sang fluant du nez ou des playes. Les poyres en ya de doulces/daspres/⁊ daigres: les doulces pource que sont aquatiques ⁊ de suaueur suaue ⁊ doulce. Et pource que tiennent du froit ⁊ du chault moyennemẽt comme sont ces petites poyres premieres que lon appelle a cause de leur odeur poyres muscatelles a la premiere table sont a donner ⁊ aultres poyres semblables. Les stiptiques et aygres desquelles ya grãt habondance a la seconde ou tierce table fault reseruer: car si lon les mangeoit au commencement pource que estanchent ⁊ serrẽt le ventre ne seroient pas saines. Lon dit fermemãt que les poyres nourrissent plus le corps de lhõme quelconque aultre fruyt comprins a la nominacion des pommes comme dessus est dit.

¶ Auicenne dit que lesdictes poyres engendrent ventositez ⁊ induysent a colique ⁊ pource est bon de les manger: ensemble du fenoil ou anys qui lieuent ⁊ expellissent les ventositez ou pouons obuier auxdictes incommodites si nous beuuons apres de bon vin principallement vieulx et odorant. Et les meilleures poyres ainsi quil dit sont celles qui sont plus odouferantes et plus doulces et aussi cuytes sont meilleures que crues et les pouons faire cuyre vtillement auec de lanys fenoil et succre. Il ya des poires sauuaiges qui sont plus stiptiques que nulles aultres. Le poyrier a certes grantz vertus: non seullement a cause du fruict: mais encores a cause des racines ⁊ fueilles q̃ si

sont cuytes auec des boulets tollissent tout venin qui pourroit estre en iceulx ne lesditz bouletz ainsi cuytz peuent faire mal a ceulx q̃ les mãgeront ⁊ les fueilles seulles cuytes ⁊ boulies guerissent les playes. Et les grains ⁊ semẽces de poires pillees auec du miel ⁊ baillees a ieung sanẽt ⁊ guerissẽt la douleur du foye. Et se tu veulx conseruer lesdictes poires ⁊ toutes autres pommes metz les en quelque chambre close q̃ ayt les fenestres vers septentrion dessus quelque table ou ayt de la paille par dessus ⁊ la tu mettras lesdictes poyres que lune ne touche lautre entre ladicte paille affin que par la grant humeur ⁊ froydeur quelle ont ne se gastent ⁊ pourrissent. Aulcuns ya q̃ les seruent entre le froment: aultres les mettent au miel dedans vng pot que lu ne ne touche lautre. Encores se tu veulx pourras partir lesdictes poyres p le meillieu ⁊ leuer le dur ⁊ grains q̃ sont dedans ⁊ puis les faire seicher au soleil ⁊ apres par vng iour ⁊ vne nuyt les fault faire tremper dedans de leaue sallee et froyde et puis encores les macerer par deux iours a leaue pure Et finablemẽt les mettre dedans du moust ou au vin cuist ⁊ la se seruẽt tant que lon veult: et peult lon faire ainsi des pommes.

¶ Des raysins.

Le raisin sur tout aultre fruict est fort habõdant en humeur ie noseroye dire que le raysin viengne de arbre pource que souche du raisin nest pas proprement arbre: aussi dire que soit fructier est luy faire iniure tiengne pourtant comme vne chose precieuse ⁊ singuliere: vng lieu moyen entre arbre et fructier. Dyascoridès dit que le ius de fueilles de la vigne vault grandement a ceulx qui ont vlceres es parties basses ⁊ aux trauailez: et a ceulx qui crachent le sang ⁊ qui se guementẽt de lardeur de lestomach et aussi es bonnes femmes enceintes qui ont perdu lappetit. Et les lermes du serment de ladicte vigne qui sont ainsi que gomme coagulee dessus les branches si lon la boyt auecques du vin guerist la grauelle. Et si lon en oingt les endertres ⁊ toute aultre rongne pareillement guerist il fault toutesfois par auant lauer icelluy membre et lieu auec du selnytre et dhuille cõtinuellemẽt ⁊ raire les poilz q̃ y serõt ⁊ si de gouttes ⁊ sueur q̃ sourdẽt ⁊ tõbẽt des sermẽs au printemps tu en oingz les

Verues letigles ⁊ aultres taches ⁊ macules du visaige les le-
ueras ou aussi du ius des raisins nouueaulx si aymez mieulx.
Columelle dit q̃ si lon veult faire q̃ les raisins nayent point de
grains p̃ dedãs lon doit fendre ⁊ p̃tir le mollotl ou le serment q̃
veult planter p̃ le meillieu tellement q̃ lon ne rõpe point les ger
mes ou brotons q̃ saillẽt ⁊ puis lon doit leuer ⁊ tirer gentement
de chascune p̃tie dudit serment toute la moelle qui est dedans ⁊
apres adiouster lesdictes p̃ties bien a point et lyer ensemble: et
garder de fouler lesdictz germes ou brotons puis les plante de-
dans la terre bien fumee et larouseras gẽtemẽt auec deaue ius
ques sera prinse ⁊ quant sera grãde produyra les raysins sans
grains. Or ya plusieurs especes de raysins appellez diuersemẽt
selon chascune regiõ q̃ seroit lõg a racõpter. Les raisĩs ⁊ figues
bien meures entre tous aultres fruictz q̃ lon mãgeut sõt moĩs
nuysibles selon q̃ diẽt les docteurs ⁊ mangees a la p̃miere table
ne peuent forment nuyre. Le raysin bien meur ⁊ q̃ soit este pẽdu
par trois ou quatre iours est doulx ⁊ aggreable grandement a
manger ⁊ refresche le corps ⁊ nest point fastidieux engendre bõ
sang ⁊ cler ⁊ conforte le foye sur tous fruictz. Les mãger frais
troublẽt lestomach ⁊ enflent le ventre et nuysent a la teste ⁊ en
mãger trop ẽgẽdre vne maladie q̃ on dit litarge. Quãt lon mẽ
geue lesdictz raisins lon ne doit point macher les grais ne aua
ler tãt q̃ lon peult car sont de griefue digestion ⁊ malnourrissãs
Les raisins se peuent garder en plusieurs manieres auec du vi
doulx ou les pẽdre a vne perche p̃ trois ou quatre iours ais soy
ent bien secz ⁊ entiers ⁊ q̃ ne soiẽt gueres meurs ne sarrez car les
plus clers de grains sont les meilleurs et ne se pourrissent pas
si legierement comme quant vng grain touche lautre. Et les
mettras essuyer au soleil par vng iour ou deux: apres les met-
tras dedãs quelq̃ chãbre q̃ ne soit ne trop chaulde ne trop relan-
te Car la chaleur les fait seicher ⁊ passer: ⁊ la relãteur les fait
pourrir ⁊ ny ayt pas grant vent dedans la chambre si nest vẽt
doulx ⁊ attrempe cõme la bize vens marins leurs sont fort cõ-
traires et les font pourrir. Aulcuns en ya qui gardent entre
my les grains et grappe desditz raysins. Mais tantost apres
que ilz sont mangez ilz troublent la teste et aussi lestomach.
Toutesfois ilz restanchent le ventre ⁊ sont vtilz a merueilles

a ceulx q̃ crachẽt le sang. Aultres ont deaue de riuiere ⁊ la font boulir iusques soit diminuee a la tierce part ⁊ ont vng pot neuf et mettent ladicte eaue dedans auec les raisins sains et entiers et couurẽt ⁊ serrent apres ledit pot auec du plastre ou aultremẽt que nul air y puisse entrer ⁊ ce pot icy mettent en quelque lieu froit ⁊ clos q̃ le soleil ny entre point et toutes ⁊ quantesfois lon veult lesditz raisins lon les trouue vers ⁊ frais et leaue de dedans est bonne a malades. En ya qui les gardent seullemẽt dedans vng pot de terre ⁊ sont bons ⁊ donnẽt appetit de manger Pour faire les raisins passis ⁊ cõfis fault faire de la lescive bien clere laquelle selon Columelle doit estre faicte de cẽdre de sermẽt ⁊ celle lesiue fault faire boulir ⁊ quãt commẽcera a boulir y cõuient mettre vng petit de bõne huyle doliue ⁊ mesler icelluy auec ladicte lesciue: et apres fault passer les raisins dedans celle lescive et la les laisser vng petit demourer iusq̃s ayent perdue couleur et puis les faire seicher au soleil sur vne table et apres trois heures tourner lesditz raisins ⁊ virer de laultre pt en vne aultre place nette affin que la humidite ne les gatast ⁊ quant serõt bien secz les passer par le moust ⁊ les faire aultresfois seicher au soleil ⁊ puis les encoffiner bien estroit. Columelle toutesfois ne fait point mention de les passer au moust: mais seullement ainsi que dessus est dit les encoffiner. En ya que quant les raisins sont bien meurs en la souche ilz leur torssent le col ou le pied dudict raisin et les laissent ainsi par vng tour au soleil affin que se seichent sans auoir nourrissemẽt de ladicte souche: apres les cueillissent ⁊ font seicher encores sur vne table. Et quant sont bien secz les passent au moust et les font de rechief seicher au soleil ⁊ les gardent ainsi. Et ces raisins passis viennent apoint maintesfois en plusieurs choses ⁊ sont vtil ⁊ sains a manger: principallemẽt silz sõt lauez de vin ⁊ leuees les grains qui sont dedans mangez deuant et apres toute aultre viande aydent beaucoup a lestomach polmon a la toux es rains ⁊ a la vessie et au foye et sont de bon nourrissement principallement a ceulx qui ont beaucoup de chair. Et dit Galien quilz sont de moindre abstercion ⁊ mondificatiõ q̃ les figues seiches: mais ilz sõt toutesfois plus cõuenables a lestomach q̃ icelles ⁊ meurent les humeurs indigestes: ⁊ sõt de leur nature tardifz a putrefaction.

De Villa nous dit quilz nuysent a la rate pource quilz induysent opulation en icelle: mais ilz sont fort vtilz es rains pource que prouocquēt a pisser. Et p ainsi lauent ⁊ nettoyent lesditz rains.

¶ Des pommes grannees.

LEs pommes grenades deuant ⁊ apres toute aultre viande pouons nous manger: mais en table gueres nen vsons si nest au blanc man=ger ⁊ auec chair rostie ⁊ frite en este principallement. Il y a plusieurs espece de pōmes grannees qui seroit superfluite a reciter. Et pour=tant soit assez dites seullement leur qualite q̄ est selon tous medecins stitique engendrent bonnes humeurs ⁊ sont bonnes a lestomach: ya touteffois aulcunes pommes grannees doulces ⁊ de bonnes saueur lesquelles a cause de leur doul=ceur ont en elles aulcune partie de chaleur. Et cestes doibt lon māger a la premiere table ⁊ au cōmencemēt: encores q̄ apˢ aulcune inflamation en suruiēgne elles sont plaisantes a manger mais ne sōt mye si saines q̄ les aultres ne bonnes a fabricitans Les aigres sont appropriees a lestomach meuuēt ⁊ excitent lorine refresche le polmon ⁊ sōt aggreables au foye q̄ eschauffe ⁊ a lestomach ⁊ a ceulx qui ont fieures de colere chaulde ⁊ rouge ⁊ vomissent voulentiers. Et le ius dicelles manger en laictues vault grandement a la colere ⁊ est cordial a lestomach et donne grāt appetit a chascun ⁊ aux femmes grosses. Et se lon seche au soleil les grains desdictes migraines ⁊ apres lon les pile et puluerise ⁊ met icelle pouldre sus aulcune viande contregarde les superfluitez descendre a lestomach et entrailles. Et si lon les met a leaue de pluye ⁊ lon boit apres icelle eaue aidēt grandement a ceulx qui crachent le sang. Et quant le ius des grains desdictes pommes est cuyt et mesle auec du miel est fort conuenable es vlceres de la gorge et douleur des oreilles: et es vlceres dedans le nez ⁊ aultres cachees ⁊ frauldulentes maladies qui sont dedans le corps. Or si tu veulx adoulcir lesdictes pōmes grannees qui sont aigres metz au pied du migrenier de fiante de pourceau ⁊ de lhōme ⁊ arrouse le pied ⁊ racines dudit

arbre avec orine dōme putrifie et corrumpue et trouveras apres lan ensuyuāt le fruit diceluy arbre assez plus doulx que par avāt. Columelle dit que pour faire que lesdictes pommes grannees ne se rompent point ne se ouvrent a larbre fault petit tordre le pied de ladicte pōme affin que la pluye ne les face partir ne ouvrir: et apres le lyer a une aultre branche assez puissante pour les soustenir et garder de tomber a terre par aulcuns vēs qui pourroyent suruenir et cecy doit lon faire quant le temps est beau affin que larbre ne soit affole. Les mygraines aspres et amerres sont plus aptes a faire pigmēt confections et medecines que ne sont a manger et guerissent les maladies qui viennēt dedans la gorge, nez, oreilles et es yeulx. Ceulx qui ont dit nostre corps ne pouoir estre nourry des pommes grannees ont bien dit car certes lusaige diceluy est plus convenant et adapte en medecine que nest en viande. Ceulx qui sont de fort estomach mangeront desdictes pommes grannees plus seuremēt au commencement et premiere table que ceulx qui sont debiles et foibles destomach: mangees apres aultres viandes a la seconde ou tierce table elles lievent et repriment les vapeurs qui montēt a la teste et toute chaleur de luxure. Et se tu veulx seicher lescorce des dictes mygrannes la mectz en pouldre guerist plusieurs maladies: cōme flux de ventre son la baille en bruvaige et mise sus mal de la verge de lhōme q̄ vient de chaleur lamortist, nettoye restraint et conferme les gencyues cōglutine les playes encores que soyēt sanglātes. Et si lon fait cuyre et boulir icelles escorce ou pouldre avec leaue lon en lave la gorge est bon es gencyues q̄ saignent et conferme et lye les dentz qui crolent. Or se tu veulx que lesdictes mygraines se gardent longuement mectz les par deux ou trois fois dedans leaue boullant et tout acoup les retirer et lever et les pendre en la perche se garderont bien. Columelle dit que se peuent aussi garder dedans ung pot de terre ou sablon iusques au millieu dudit pot ou avoir de leaue de mer et la faire fort chauffer, et la dedans mettre lesdictes pommes iusques ayent perdu la couleur, et soyent devenues pales et ap̄s les faire seicher au soleil p̄ trois iours et puis les pendre en quelque lieu froit et quant lon en vouldra manger par avant les mect=

tre vne nuyct et vng iour remoiller dedans leaue doulce. Ou
aultrement couurir lesdictes pommes quant sont leuees de lar
bre de bonne argille ⁊ quant ladicte argille sera seichee les pen=
dre apres en quelque lieu froit ⁊ quant lon en vouldra vser les
mettre tremper dedans leaue et lauer ladicte argille. Et ceste
facon conserue ladicte pomme comme se fust tousiours fresche
et entiere.

Des coings.

LEs coings meurs ⁊ mangez cruz sont prouf=
fitables a ceulx qui ont dissentere et colere ⁊ a
ceulx qui crachent le sang. Et quant sont cuitz
pource quilz ont perdu celle force de ius restrin
tiue ⁊ constippatiue sont bonnes merueilleuse
ment a ceulx qui ont flus de ventre ⁊ aulcuns
les cuysent enueloppez auec des estoupes et les font cuire soubz
les cendres chauldes ou charbons apres mis a beaulx lopins
les mettent dedans du vin odorant ou vin aigre et prouffitent
a ceulx qui sont vexes et trauaillez de douleur destomach. Et
trenchesons de ventre ⁊ sont de meilleur digestion ⁊ nourrissent
et si decoupuẽt lapetit ⁊ desir des malades pource quilz represen=
tent en espece goust ⁊ odeur la semblance du vin vieulx. Si tu
les veulx longuement garder frais il les te fault cueillir sains
et entiers auec tout le rameau ⁊ les mettre dedans vng pot de
terre auec du miel et de moust ou vin cuyt. Et se tu les veulx
confire quant seront bien meurs les plumeras / et leueras se
quest dur du meillieu qui est plain de grains. Et puis decoppes
a beaulx loppins les metteras dedãs de leaue de pluye iusques
quilz ayẽt perdu leur vertu constipatiue et soyent venus clers
et luysans comme corne. Et a ce faire fault maintesfoys chan=
ger ladicte eaue et en mettre de la fraiche. Et quant ilz auront
assez remoille et seront assez tendres et clers les feras boullir /
et demy cuytz les mettras dehors du chauldron / et les estende=
ras et feras seicher sur vne nappe blanche en quelque table ius
ques ilz soyent bien essuiez. Et apres les retourneras mettre

dedans le chauldeton auecques du miel ⁊ les feras boullir tāt que ilz soyent bien cuytz. Et aores vne aultre fois les estēdras sur ladicte nappe bien nette ⁊ les feras seicher a lombre et non pas au soleil. Et adonc quant ilz seront presque secz les mettras dedans vng pot de terre et auras du miel qui soit bien net et bien purifie au feu. Et incontinent quil sera vng peu chault et tiede le getteras dessus lesditz coingz ⁊ les lairras ainsi confire. Et quant en vouldras vser ou faire collation ou aultrement les trouueras prestz et bons. Et forment par ceste maniere lon confit les courges cytrons oranges poires ⁊ pommes ausquelz ya aulcuns qui y mettent des espices comme giroffle cynamomme : et gingembre piles ⁊ cribles ⁊ ensemble mis par dessus Des costes du pompon lon en fait aussi confiture. Mais fault faire premierement icelles costes macerer et destremper en vin aigre par quattre iours et apres les faire seicher a leur aise sur quelque linge blanc. Et quant seront bien seiches auec dautre bon vin aigre les faire cuire ⁊ de rechief les estendre sur le linge iusques seront refroidies et seiches. Puis cecy fait mettras desdictes costes de pompon dedans vng pot. Et y mettras du miel par dessus et se conserueront merueilleusemēt bien. Et ces confitures se mangent en tous temps a la premiere table. En yuer les cytrons et oranges : en este les courges pompons et les coings. Mais desdictz coings cruz ya grant difference selon quilz sont prins Car mangez au commencement constipent et serrēt le ventre tollissent la digestion et lubricite dicelluy : si nest quilz soyent partis par le meilleu et leue le noyau et dur qui est dedans : lon remplisse iceulx de succre fin. Et en se point lon les face cuire alors vrayement donnent ilz appetit de manger : deffendent de enyurer et varier lentendement aultrement qui les mangeut a la tierce table : segillent lestomach aydent a la digestion et mouuent le ventre en chambre. Et saiches que toute maniere de coings confortent lestomach et donnent appetit et ce a cause de leur odeur quilz ont aggreable.

Des cytrons et oranges.

Des cytrons ya diuerses sortes cõme grans/moyens & mineurs plus differẽs par seulle grandeur que diuers gendre de fruit. Et formẽt a to⁹ cytrons est vne mesme nature & vertu tãt en lescorce quest de bõne odeur fait bõne alaine cõme au ius de dedans ql reffrigeratif & amortist lexcessiue chaleur de lestomach. Lesditz cytrõs cõme iay dit sont adorans & par leur odeur tuent & font fouyr le teignes q̃ gastent les robbes & font bon sentir lesdictes robbes dont Venius le poete appelle celle robe cytreuse q̃ sent ainsi bon: lon cueille lesdictz cytrons en perse en tous tẽps: & ce pendãt q̃ les vngs sont meurs les aultres meurent. Ilz sont contraires grandement a tous venins pikes et mis en pouldre et icelle beue auec du vin. Toutesfoys vne mesme vertu nest pas en toutes les parties dudit cytron/car lescorce dessus est chaulde & seiche/et le blanc q̃ vient aps lescorce est froit & moiste & le ius de dedãs est froit & vng peu aigre: & pour ceste cause est aulcunemẽt cõstipatif. De lescorce desditz cytrons si lon frotte les dentz au matin conforte les gencyues: & en manger conforte lestomach & donne appetit & fait bonne alaine de bouche: & vault contre venin & si est bonne cõtre le fol appetit des fẽmes enceintes q̃ mangent charbons et telles aultres choses elle ne se cuyt pas toutesfoys legierement en lestomach. Le blanc q̃ est aps lescorce refroidist la ceruelle de sa nature & est de forte cuyte & digestion & qui en veult vser la doit prendre a la premiere table & vault mieulx en este que en yuer: & se doit mãger auec le miel ou auec le succre. Le ius de dedãs lieue la douleur de lestomach & du foye & lieue lamertume de la bouche que lon sent en este du matin dõne appetit & oste la soif: & nettoye & lieue les lentilles/taches & noirsures du visaige Et se peult esprouuer es robbes q̃ sont tachees dancre si lon les frotte dudit ius de cytron les ostera aussi les mains qui sont tachees de lescorce de la noix nouuelle les nettoyes & fait reuenir a leur premiere couleur. La quarte chose des cytrons sicõme la semence est chaulde au premier degre & ne vault riẽs a manger mais selle est destrẽpee en vin vault cõtre venin & bõne alaine et conforte lestomach a cuyre la viande. Or lesditz cytrons sont bons en to⁹ tẽps a mettre sur toutes viãdes chauldes & rosties

et principallement en este pource q̃lz reprimissent la collere: tol=
lissent la soif ⁊ donnent appetit de manger. La vertu dudict cy=
tron guerist de plusieurs maladies: contregarde les fẽmes gros
ses de vomir et pilees ⁊ beuz en vinguetissent les douleurs des
boyaulx tranchesons de ventre et aultres douleurs dicelluy. Il
ya aulcuns qui mengent lesditz cytrons decouppez menu com=
me lon fait des cocombres auec du sel huylle ⁊ vin aigre. Des
oranges forment tout ainsi pourrons dire que des citrons: nonob
stant quil en ya aulcuns doulx ⁊ aultres aigres: desquelz la rai
son de manger peult estre assez congneue par lesditz precedans
quest que toutes choses forment doulces deuant toutes autres
viandes doyuent estre mangees pour la conuenance ⁊ cõsonan
ce quelles ont et donnent a lestomach. Nous pouons aussi bien
adoulcir les oranges aigres leuee lescorce dicelles ⁊ pellicules ⁊
apres les faire macerer et tremper dedans de leaue bien succree
tellement que les pourrions manger a la premiere table / aussi
bien que si elles feussent naturellement doulces. Et en ya plu=
sieurs qui les ayment ainsi et les adoulcissent par ceste facon
dessusdicte.

¶ Des dates et palme.

En plusieurs lieux croist la palme: comme au=
iourdhuy en Italie et en Espaigne pres du ri=
uaige de la mer et aussi en Affricque. Elle ay=
me et veult auoir terre sablonneuse / et pource
en Iudee croist facillement: et gecte le fruict a
plus grant quantite et plus doulx quen aultre
part. Icelluy fruict est appelle datil lequel a au
millieu du noyau vne fendure que aulcuns dyent ambadif et
dicelle viennent les racines quant lon les plante. Or ya il des
palmes masles ⁊ femelles ⁊ aussi dit lon que la femelle est in=
fertille ⁊ ne gette point de fruit selle na le masle aupres delle / la=
quelle chose se preuue clerement quant lon couppe ledict masle
apres incontinent la femelle ne gettera ne produyra point aul=
cun fruict. La vertu dudit est chaulde et moiste: il est meilleur
blanc que nest noir ou rouge. Lon doit leuer quant lon les man=
geut vne pellicule quest entre chair et noyau pource quelle est

de malle decoction et empesche a faire bône digestion. Et deuõs
aussi leuer le noyau de dedãs si ne voulons ensuyure les cheua-
liers & gens darmes dalixandrie lesquelz vont manger lesda-
tes auec le noyau: pource q̃ lesditz dates nestoyẽt gueres meurs
et furent estranglez & moururent. Si lon fait ledit noyau bien
cuire & boulir & de telle decoction lon laue ses cheueulx ilz deuiẽ
dront noirs ainsi que dit serapion. Et si lon boibt celle decoction
vault grandement a la douleur des nerfz rains & vessie & gue
rist le cours des humeurs au ventre & matrisse. Lesdictz dates
doulx mangez au commencement encores que soyent de bonne di
gestion & mouuent le ventre a chãbre: si sont ilz toutesfoys nuy
sans a la ratte es dentz & au foye. Rasis dit quilz eschauffent &
engendrent gros sang et se conuertissent tost en colere. Et sont
mauluais a ceulx qui sont de chaulde complexion & qui ont le
foye chault & a qui facillement vient douleur de teste & esquinã
ce et opilations au foye & ratte. Et le pire desditz dates selon ql
dit sont les grans & doulx et ne sont point condescens ne conue-
nable a ceulx qui sont de chaulde nature: mais es aultres qui
sont de froide complexion et de forte nature: silz en mangent et
vsent souuent deuiennent gras. Gelius dit que la palme est de
si grant vertu et generosite que iamais ne se flexist ne se hum
ble par quelque charge que lon luy mette sus: ains se lieue en cõ
tre hault en lieu de decliner. Et a ceste cause est elle donnee en
signe de victoire et attribuee a gens victorieux.

¶ Des nefles.

Les nefles au temps de Cathon nestoyent en-
cores en Italie: mais apres lon les y apporta.
Cest arbre gecte & espandist en terre ses raci-
nes si formẽt & si habondãment q̃ a grãt peine
le peult lon estiper & desraciner Paladius dit q̃
si ledit arbre ne peut porter ou bien peu que lõ
y mette du fiens au pied de larbre auec des cendres des vitz ou
sermẽs & portera beau fruit et largemẽt. Les nefles de frãce sõt
bõnes sur toutes aultres & meilleurs desq̃lles & la semẽce & les
fueilles ont grans vertus et mangees a la premiere table ser-
uent merueilleusement lestomach dissolu & repriment le flux du

Ventre pour leur frigidite ꝛ siccite: guerissēt la douleur des dēs
les fueilles: escorce: ꝛ racine pillee ꝛ mise sur quelque bruslure:
ou enfleure suruiennent merueilleusement: ꝛ seiches ꝛ pillees a-
uec du miel sanēt les playes: ꝛ le ius beu auec du vin est cōtrai
re a poisons ꝛ breuuaiges venimeux. Or se tu veulx garde les
dictes nefles. Paladius dit ql les te fault cueillir sur le midy ql
face soleil ou cler tēps: ꝛ apˀs les te fault mettre dedans la pail
le q lune ne touche lautre: ou les cueilliras auec leurs rameaulx
demy meures ꝛ les feras p cinq iours macerer auec iceulx rame
aulx ꝛ biē remoiller dedans leaue salee: apˀs les mettras dedās
du moust. Ou les pourras aīsi seruer si tu veulx dedās du my-
el sans faire aultre chose. Mais que ne soient gueres meures.

¶ Des cormes: sorbes: ou espeurues.

En troys differences sont les cormes aulcunes
sont rondes cōme petites pommes: les autres
cōme poyres ꝛ autres en ya en forme dūg oeuf
toutes sont froides ꝛ seiches ꝛ quāt sont bien
meures ne sont pas forment froides. Sōt auſ
si stitiques ꝛ restrictiues et les phisiciens les
louent plˀ a cause des medecines qlz en font q pour viāde q soit
a māger: ꝛ tout ainsi quelles sont greuātes a lestomach quant
sont māgees blāches ꝛ tout ainsi quāt elles sont meures aydēt
a icelluy ꝛ donnent bon appetit. Et si guerissent maintes play-
es par dedans nostre corps occultes mais elles engendrēt mal
les humeurs ꝛ nourrissent peu. Touteffois leaue en laquel-
le lesdictes cormes sōt estees mises ꝛ boullies dōnee a boire gue
rist ceulx qui ont dissentere ꝛ formēt ressēblent en saueur la na
ture de quelque vin aspre ꝛ austere. Les cormes qui sont mace-
rees au soleil ꝛ mises dedans le moust comme les coings ꝛ poy
res selon q dit Cathon durent grandement ꝛ se conseruent.

¶ Des cornes.

Les cornes que Virgille appelle pierreuses pource q de
hors ont peu de chair ꝛ dedans beaucoup de noyau ne
sont point de grant nourrissement et sont de griefue
decoction ꝛ serrent ꝛ restanchent fort le ventre.

¶ Des pesches.

Les pesches croissent par toute asie principalle-
ment au pays de perce. Et pour ceste cause quel-
les furent premieremēt aportees de perce par de
ca lon les appelle en latin persica ceste transmu-
tacion fut faicte bien tard et en grant difficulte
toutesfois apres quelles furēt apportees facillemēt en to⁹ lieux
sont prouenues. Ceulx la me sēblent ql̄z recitent fables q̄ dient
quelles naissent en perse venimeuses ⁊ mortelles et que pour ce
ste cause le roy Cyrus les fist transporter en egipte affin que
ceulx quil ne pouoit vaincre par armes il les eust par venin.
Et affin que leur fable soit plus vray semblable dict que le fer
uent soleil ⁊ air dudit pays degypte les va adoulcir ⁊ mitiguer
leur malice et enuenimement: tellement que ne firent aulcun
mal es egipciens ⁊ ceste opinion ou fable recite Columelle en sō
liure. Paladius dit que les grecz affermēt les pesches naistre a
uec lettres si lon met los desdictes pesches dedans terre par q̄l-
que lieu sept iours que ledit os puisse estre demy ouuert et lors
fault gentement prendre le noyau qui est dedans los ⁊ y escrip-
re ou faire lettres ou caractes telz que lon vouldra auec dancre
rouge appellee cynabre cest du vermeillon apres le retourner ser
rer diligemment dedans sondit os ⁊ lyer gentement auec quel-
q̄ fillet ⁊ puis le recouurir cōme p auant ⁊ remettre en terre gras
se: et quant produyra pesches sera chose merueilleuse. Or se tu
tu veulx conseruer ⁊ garder les pesches il les te fault choysir ⁊
eslire les meilleurs ⁊ les mettre dedās la murie quest eaue fort
sallee et le lendemain les gecter dehors et les nettoyer dilligem
ment: apres les mettre dedans vng pot et par dessus gecte du
sel et y mettre du vin aigre et de lherbe appellee sadriege et con-
serueront longuement. Les pesches durea ainsi que dit Paladi-
us se peuuent aussi garder si lon les met dedans la murie ⁊ lo-
pimel quest vne composte de vin aigre et myel: ou si lon lieue
les noyaulx de dedans et lon les fait seicher et pendre au soleil
comme lon fait des figues. Dit aussi quil a veu souuent les-
dictes pesches durees mettre dedans le myel ostes lesdictz noy-
aulx ⁊ ont fort bon goust ⁊ saueur. Lusaige des pesches a cause
de leur humidite et frigidite est contraire a lestomach: se enat-

grissent legierement dans icelluy ꝛ se conuertissēt en humeurs flumatiques ne nourrissent point les menbres selon que dient les medecins ains sont biē souuent cause de ephimerie quest vne fieure durant vingt ꝛ quatre heures.

Toutesfois si lesdictes pesches sont bien meures ꝛ mēgees au cōmācement sont bonnes a lestomach ꝛ donnent appetit de font bien pisser meuuēt le ventre ꝛ font bōne alaine a ceulx qui lont puante ꝛ mal sentant Helles ne sont bien meures elles restraignent le ventre ꝛ encores plus fort serrēt icelluy quant sōt seiches: et si lon les mengeue a la fin de table encores que ne no'rissent point seellēt lestomach ꝛ ferment icelluy. ¶ Auicene toutesfois naprouue point a les menger a la fin de table pource q̄lles se corrumpent facilement ꝛ fōt corrumpre aussi les autres viandes. A la premiere table mēgees dit que sont bonnes a lestomach ꝛ donnēt appetit de menger ꝛ cecy quant sont biē meures: De villa noua dit quon doyt boire du moust auec lesdictes pesches ou lon doyt menger les pesches auec du moust ꝛ la p̄miere cause si est pource que le moust eschauffe et boult en nostre corps ꝛ les pesches a cause de leur frigidite empeschent celle chaleur ꝛ ebulicion La cause de la seconde partie est pource que lesdictes pesches sont grandement froides et pource lon doit ap̄s quō a mēge desdictes pesches boyre celluy vin que plus eschauffe cōe est ledit moust Or la decoction des pesches seiches quāt lon boyt icelle contregarde le corps des supetfluites qui vont a lestamach et au ventre Et qnant lesdictes pesches seiches sōt pillees ꝛ pulueri sees et mises sur le lieu ou le sang ne peult estācherelles lestanchent. Et si les fueilles du peschier ꝛ la fleur sōt pillees ꝛ exprimees ꝛ le iust dicelles est beu gettent les vers ꝛ escarides dehors le vētre auec le flux. Et si le iust des fuielles seullement est mis dedans loreille de qui que soit tue les vers ꝛ toute vermine qui sont dedans icelle oreille: ce peult lon essayer es chiens et aultre bestes Aulcuns ya quie dient que len doit boyre apres les pesches de tresbon vin affin que ne se putrifient si facillement. Aultres ya qui tiennent que apres toute aultre viande lon doyt menger lesdictes pesches decopees a beaulx lopins ꝛ maceretes dans le vin put. lesquelles opinions ne sont mye a reprouuer: ains sont alouer pour cause que lesdictes

pesches refroident les superieurs orifices ⁊ bouche destomach Et cecy se doit faire quant lon a menge rosty au disner: ou au souper: les fueilles du peschier pilees ⁊ mises sur le ventre expulsent les vers q̃ sont dedens icelluy ou certes les tuent. Et se lesdictes fueilles sont seichees ⁊ mises en pouldre elles ou la dicte pouldre estrachent ou guerissẽt ou nettemẽt toutes plaies fraiches ⁊ seglantes ⁊ le noyau desdictes pesches pile auec huile le guerist la douleur de la teste. Et huille dicelluy noyau aide grandement a la douleur froide des aureilles. Il ya aussi des petites pesches que lon appelle crisomoles ⁊ sont froides cõme les pesches ⁊ engendrent flume grosse ⁊ visqueuse. Et pource qui les vse nen peut eschaper sans fieure car sont du tout mauuaises encores que se tiennent a la nature des pesches. Et pour euiter leur malice les couient mẽger a iung boire bon vin mẽger anis ⁊ autres choses semblables.

Des guindoles.

Les guindoles habondẽt grãdemẽt en langue doc plus q̃ en autre pays: prĩcipallemẽt vers montpellyer. Le pline nen fait point de mencion en sõ liure naturel: mais Galien au liure de sa deite dit que lesdictes guidoles sont peu nutritiues ⁊ sõt de dure digestion ⁊ engendrẽt flume. Isac dit quelles sõt chauldes ⁊ moistes au p̃mier degre mais leur chaleur est plus grande que nest leur humidite. Et si lon boit la decoction dicelle est sain a la chaleur du sang ⁊ a la toux chaulde ⁊ douleur chaulde de la vessie des rains poitrine ⁊ polmon ⁊ sont mauuaises a lestomach.

Des oliues ⁊ huille.

Maintenant conuiendroit selon lordre de la table: bailler la raison de cuire ⁊ composer les potaiges: mais pource q̃lz sont forment to⁹ mixtes ⁊ cõposes daucunes choses simples a ce appartenantes: premierement fault parler dicelles: ⁊ premieremẽt de huille ⁊ des oliues desq̃lles ya plusieurs especes appellees diuersemẽt selon vne chescune region. Les oliues qui sont verdes ⁊ ameres ⁊ sõt froides et

seiches de leur natureleu les peult cōfire si lon les taille tout a lentour auec vne cāne ague ꝛ taillāt et faire marcerer ꝛ trēper icelles dedans leaue fraiche la renouuellant to⁹ les iours iusq̄s ayent perdu leur graisse et amertume. Apres les mettre dedās vng pot de terre ꝛ y mettre dessus de leaue qui ayt este cuyte et boulie auec du sel et fenoil: ou mettre le sel ꝛ fenoil auec lesdites oliues dedās ledit pot par beaulx moyēs: cest adire vng moyē de fenoil et du sel: et apres dess⁹ lesdictes oliues et derechief vng aultre moyen dudit fenoil et sel ꝛ les oliues aultresfois par dessus: ꝛ tousiours ainsi iusques a la fin: et puys y mettre de leaue autant que puysse iustement venir au dessus ou bien pres ꝛ les laisser ainsi confire. ¶ Paladius enseigne vne aultre maniere de cōfection et que nous deuons lesdictes oliues incōtinent mettre dedans la murie quest eaue fort salee: ꝛ la dedans celle dicte eaue les laisser meurir: et apres quarante iours getter ladicte murie ou eaue salee dehors: et y mettre deux pars de moust et vne de vin aygre auec de la mente menuement decopee: ꝛ q̄ le dit pot soit rēply dudit moust ꝛ vin aygre selon ce quil y aura des oliues: ꝛ ainsi se seruerōt bien. On dit que se peult faire aultremēt apres que auront demoure quarāte iours a ladicte murie les leuer ꝛ auec vne canne les fendre: ꝛ si lon les veult doulces y doyt lon mettre deux pars de moust ꝛ vne part de vin aygre: ꝛ si lon les veult aigres deux pars de vin aigre ꝛ vne part de moust: ꝛ la dedans ledit pot les laisser confire: ꝛ quāt en voul dras vser les trouueras fort bonnes. Aulcuns ya comme il dit qui y mettent de la semence du fenoil et de lanet ꝛ aultres y mettent de la sabriege et des rameaulx de vne herbe appellee origā quest mariolaine sauuaige. Or lesdictes oliues se mengent cōmunement auec le poisson ou chair rostie quant lon est degouste pour donner appetit. Elles sont toutesfoys de griefue concoction et de petit aliment: et engendrent grosses humeurs glueuses et aulcunes ventosites. Mengees a la premiere table reipriment les exalacions et fumosites qui viennent a la teste. Et de leaue saller ou lesdites oliues sont confites si lon en laue bien la gorge et les dens fait bonnes genciues et conferme les dens qui crollent. Des aultres qui sont meures et de nature

chaulde seiche ꝛ moiste lon en fait luille: ꝛ luille qui sordist premier maisq̃ lesdictes oliues ne soiẽt trop meures eschauffees ne trop brisees a la molle ꝛ presse il est meilleur ꝛ plus doulx que nul autre ꝛ lon lappelle voulentiers huille vierge: le quel est froit ꝛ moiste a bonne odeur ꝛ est fort plaisant ꝛ condescẽt a gẽs sains ꝛ si est bon a lestomach poᷣ la stipticite quest en luy restraint ꝛ ferme les genciues ꝛ conforte les dens quant lon le tient en la gorge ꝛ prohibist la sueur. Or se tu veulx conseruer les oliues meures pour faire de luille nouuelle en tous temps metz les incontinent que serõt cueillies de larbre dedens du miel ꝛ les trouueras tousiours aussi fraiches que si ꝑtoient de larbre pour en faire quant vouldras de luille frais. Et saiches q̃ luille est de tant meilleur ꝛ plaisant quil est plus frais ꝛ nouueau. Et de tant quil est plus vieux ꝛ rance il est pire ꝛ de mauuais goust ainsi q̃ dit pline: luille que lon fait des oliues meures encores q̃l soit gras ꝛ de forte odeur est toutesfois plꝰ vtil a la personne que luille vierge pour les qualites attrẽpees de chaleur ꝛ humidite ꝛ tel huille amollist le vẽtre ꝛ le cõuertist a nature de colere rouge. Lõ peut biẽ garder luille de trop grãt graisse si lon y met du sel ꝛ sera trop plus aggreable encores si lon lieues les feces ꝛ imondices qui sont au fons de luille car certes tout ainsi q̃ les sup̃fluites ꝛ imondices du miel viẽnẽt tout au dessus dudit miel celles de luille ꝛ du vin võt au fons ꝛ pource luille qui aime les exalacions est le meilleur au dessꝰ le vin au millieu ꝛ le miel au fons. La vertu de luille est eschauffer le corps ꝛ pour ceste cause Hannibal prince des affricans quant il menoit ces gens darmes contre les rõmains au plus fort de lyuer quant deuoit passer les mons appennins: il fist oindre tout le corps de ces gens darmes duille doliue affin q̃lz ne craignissent le froit ne les neges ains fussent chaulx plꝰ fors agilles ꝛ promptz en armes. Et par ce moyen il les va cõseruer ꝛ passa les haultes montaignes a tout le froit: bize neges ꝛ gelees ꝛ vint contre les rommains ꝛ eut victoire deulx Je dis pourtant q̃ ledit huille est vtil merueilleusement ꝛ est approprie contre le froid: ꝛ si lon en boit a iung occist les vers du ventre ou les expellist dicelluy ꝛ si est deffensoire cõtre tout venin beu, auec de leaue chaulde fait vomir tout venin du corps

Vomir tout venin du corps Plusieurs aultres especes ya duile semblable a huile doliue comme huile de noix ⁊ aultres lesq̃lles huyles ie laisse pour le present: car ne sõt point de si grãt volupte a menger ⁊ user cõe cestuy de loliue ⁊ par ainsi ne sont point a nostre propos.

¶ Du miel et abeilles.

GRãde cure solicitude ⁊ diligence est es abeilles pour faire le miel et la cyre ⁊ encore est pl' grãde a conseruer iceulx ⁊ certes Virgile ne les appelle pas sans cause attrempees chastes et hõnestes car ne sont point comme les mouches q̃ se mettent sur toutes ordures et puantises et mengent toutes choses puantes et immõdes Et les abeilles font le contraire qui ne vont iamais ne ne se reposent sur lieux macules puans ne ordeux: ains sur toutes bõnes herbes ⁊ fleurs nectes et odorantes et encores que plus est silya aulcuns qui sentent aingnemens le vin: ail: ou autre manuaise odeur ou soient entaches ⁊ inquines de luxure ⁊ ilz se approchent desdictes abeilles ou mouches qui font le miel incontinent faicte leur congregacion amas ⁊ vnion entre elles tellement lassaillent poignent: ⁊ deboutent q̃lz ne si arresterõt poît longuement Et fait fort beau veoir ⁊ cogiter lordre quelles tiẽnent pour assaillir icelluy cõe se ce fust vng ost de gens darmes qui assaillent leurs ennemys. Elles ont leur loy et roy entre elles: auquel roy font honneur et obeissance et a celluy ont leur refuge et layment dune grant amour naturelle et le defendent et veulent mourir pour luy Et en quelque part que icelluy roy tire elles le suyuent en tous lieux ne iamais labandõnent iusq̃s a la mort et apres sa mort en fõt et creet vng autre le pl' grãt et le plus fort et le plus debonayre qui soit entre elles: car il naura point de aguillon et sil en a il nen vsera point par vegece La viande propre ⁊ naturelle desdictes mouches ou abeilles ainsi que dit paladius est vne herbe appellee le thiq̃ autrement est dite frigole: loriga aussi le serpolet: la sadriege: les violetes roses: la fleur du saffran lache sauuaige: le pauot: la fle' du lis du romarin des feues des lẽtille des pois du basili q̃ la fleur aussi

des orangiers: de samandoliers du peschier du poirier & daul tres plusieurs que ie laisse pour ceste fois: et la rozee qui chiet: et est le matin sur cestes fleurs elles cuillent et emportent en leurs maisonnettes et en font le miel et de la fleur en font la cire Toutesffois de tous les mielz nen ya nul que soit meilleur ne pus prise q celuy q vient et est fait du thim le ql thim croist et est a grant plante & affluance en Sycile et au pays dathenes et a ceste cause le bon miel et doulx vient de par dela. Et apres cestuy miel du thym ou frigole vient celuy du serpolet de la sarriete & de lorigan ou mariolaine sauuaige Le tiers pris est done a celuy du romarin et de la sadriege et encores q les aultres mielz soiet bons si ne sont ilz pas telz ne tant loues ne prises comme ceulx q iay dit en bonte doulceur ne aussi en couleur comme dit & afferme Paladius. Je laisse a parler du miel despaigne de barbarie samye: & de lisle de ponto qui est amer Et selon aucuns aucteurs tient en soy aucune qualite de venin a cause que les mouches ou abeilles qui font icelluy se mettent commune ment & prenent dune herbe nomee absice & pource ql nest mye bo ie men tais: car ienetens point de parler ne mettre en ce liure se nest chose qui face aulcunement a honeste volupte Encores que icelluy miel soit bon pour guerir les endardes & autres ta ches et immondices qui vienent a la face et sur la peau qui se e gendrent dumeurs superflues et ce quant lon sen oingt & laue le visaige dudit miel. Le miel est celluy seullement qui boute & expellist ses feces & immondices tout au dessus Et celluy qui est plus graue et pesant celluy est le plus parfait & autentique et est loue au contraire du vin que tant plus est vieulx & moi ste est meilleur & le miel de tant quil est plus nouueau & chault Touteffois plus sain est le miel qui est cuyt que celuy qui est creu pource quil ne fait pas enfler si grandement ne augmen te si forment les douleurs des entrailles ne la colere cõe fait le cru a ceulx qui le mengent. Le miel du prin tẽps est le meilleur & celuy deste est meilleur que celluy dautõne & celluy dyuer est le pire pource quil est gros espes & na poit bones vertus cõe les aultres Or le miel est bõ quãt il est doulx et quil a au goust au cune poincte et acuyte a bone odeur & la couleur tirãt sur le rou ge et nest poit trop liqde ne trop cler: ais se tu metz le doy dedãs

il se tient au doy et vient auec soy La vertu du miel est chaulde & seiche au second degre & est abstersiue & ouure les orifices des voynes & resoluist les humidites Et si lest mis aux vlceres immondes & parfondes y conuient merueilleusement & si lest cuit & mis sur la peau quest fendue la consolide & est fort propre & adapte aux corps froitz et moistes il guerist plusieurs aultres maladies & ne laisse poīt putrifier ne po'rir plusie's corps plusieurs fruiz pour la vertu q̄l a en soy conseruatiue cōe auons veu a plusieurs confecions de fruitz cy dessus au chappitre des pommes: poyres: cytrons: & verrons cy apres au chapitre des noyx & aux autres Es desirs et goust de la bouche & en plusieurs viandes fayt beaucop ¶ Magnini dit ce nonobstant quil nourist peu mais ce petit nourrissement est asses bon et loue & le nourrissement du miel est plus chaulc que nest du succre et est plus conuenient a gens vieux flegmatiques & qui sont de froide cōplexion que nest a gens coleriques & ieunes ausquelz nest poīt appropie Dudit miel lon fait lopimel qu est vne confection de vin aigre et miel & hydromel quest vne mixture de aue & de miel que lon baille commodeement a ceulx qui ont la toux. ¶ Et se peult faire selon que dit. Pline de vin et de miel ensemble

¶ Du succre

LE succre vient non pas seulement de arrabie & indie mais encores de camdie & de secile Et dit le Pline que le succre est miel tire & produit de cannes. car le iust desdictes cannes est doux comme miel Et de ce iust lon fait le succre par force de cuire au feu aīsi comme lō fait le sel deaue de mer par force de chale' de soleil Et ledit succre de tant quil est plus blanc & dur de tāt est il meilleur & parfait la quelle chose se fait par longue decoctiō & depurgacion dans la chauldiere. Et le meilleur et le plus espes sen va au fons & lescume qui ne vault guieres demeure dessus et nest mie si doulx que celuy du fons. Et pource que le succre de tant quil est plus cuyt & depurge est meilleur. Lon dit communement vng bō succre est de trois ou quattre cuites qui est merueilleusemēt blāc Et lautre nest pas du tout si blāc ais tire sur

le iaune est plus chault que celuy que celuy qui est blanc ⁊ nest
mye sain a ceulx qui ont fieures agues Tout succre enfle vng
peu et par especial si lon le mengeue apres aultre viande car tou
tes choses doulces enflent de leur nature ⁊ le miel principalement
Le succre aussi se conuertist de legier en colere quant lon le bail
le a ceulx qui sont coleriques: car ainsi cõe choses aigres estai-
gnent la colere: Ainsi les doulces la croissent et nourrissent ⁊
ainsi que dit Isac Touteffois lon dit que le bon succre de
troys ou quattre cuytes est est attrempe en ses qualites et est
chault et moiste et de bon nourrissement est vtil grandement a le-
stomach adoulcist toutes exasperacions qui sont dans icelluy
et principalement la poytrine ⁊ polmon esclarcist et fait bonne
voix guerist la toux ⁊ le reume Et si lon fait resoluit ledit suc
cre en eaue ⁊ lon boyt icelle il mollifie le ventre est bon a lestomach
⁊ sain a la douleur de la vessie et des reins et esclarcist la veue
oultre plus le succre puluerise adoulcist et attrempe toutes vi
andes et espices chauldes ⁊ aromatiques Et pource est il sou-
uerainement propre necessaire es cuysiniers pour attremper ⁊
donner bon goust a toutes viandes en ce noz anciens predecesseurs
en leurs mengiers ont eu deffaillement de ceste grande volup
te car ilz nauoient point lusaige dudit succre si nest aucunement
en medecines mais en leurs viandes lon ne trouue point quilz
en vsassent Et touteffois lon dit communement: iamais suc-
cre ne gasta viande ains par fade ⁊ degoustee que soyt il la doul
cist attrempe et la fait bonne saine ⁊ plaisante a menger Du suc
cre fondu lon en fait la dragee amandes pilees ⁊ remoillees en
leaue de noisilles aussi ⁊ des pignons coriandre anys: canelle: ⁊
plusieurs aultres confitures. Et en telles confitures ledit suc
cre passe forment en la qualite en laquelle est mis en confection.

Du laict.

LOn dit que la vertu du laict est attrempee pour
ce quelle decline vng peu de frigidite ⁊ humi-
dite Et tient lon que ledit laict pour ceste cause nour
rist merueilleusement: ⁊ engendre habondance de sang
conforte le cerueau proffite a lestomach ⁊ polmon: ⁊
croist ⁊ augmente merueilleusement geniture se
lon tous medecins Il y a touteffois plusieurs

et diuerses especes de lait. Lung meilleur plus sain plus doulx ⁊ plaisant que lautre selon la bonte dōt est atire ⁊ yssu. Je lais se a pler du lait de femme qui est sur tous autres pfait en bōte ⁊ substance: principallement quāt est de femme saine ieune belle: et de bonne ⁊ attrēpee cōplexion duq̄l lait seullemēt quāt sōmes petis ⁊ en medicines en auons nostre vsaige. Mais pour menger a table comme auons de coustume ou au matin il ny a lait meilleur ne plus sain que celluy de chieure pource quil aide ⁊ est vtil grandement a lestomach: tollist les opilacions du foye ⁊ lasche le ventre ⁊ si est bon a mal de rains ⁊ de la vessie principallement si lon le boit auec du succre. ¶ Auicenne dit q̄l est fort sain aux ethiques ⁊ gens maigres maceres: cōsommes ⁊ qui ont fieure ethique: ⁊ cest pource quest attrempe ⁊ de grāt nourrissement. Dit toutesfois que le lait danesse est meilleur de tous autres laitz de bestes ausdictz ethiques pource que il decline a frigidite ⁊ humidite ⁊ est plus subtil ⁊ penetratif: et plus tard coagule mais autrement celluy de la chieure vault trop plus. Apres vient celluy des brebis ⁊ au tiers lieu est celluy des vaches. Lait fait ⁊ beu au prīs tēps est meilleur q̄ celluy deste ⁊ celluy deste vault mieulx q̄ celluy dautōne ⁊ diuer. Ledit lait se doit boire a iung ⁊ lestomac vuide dautre viāde ⁊ tout incōtinent quest attire de la chieure car tout lait est de tāt meilleur q̄l est beu frais ⁊ ne se corrūpt poīt si tost q̄ celluy a demoure par aucun espace depuis q̄ a este tire de la mamelle ⁊ tetine. et pource sil est refroidy: ⁊ tu en veulx boire le dois vng petit eschauffer ⁊ le boire apꝛs. et si doit lon abstenir dautres viādes iusques a ce que ledit lait soit repose ⁊ assis a lestomach ⁊ si ne est pas aussi necessaire apres incontinēt soy traueiller le corps iusques la prime decoction soit faicte car a cause du mouuemēt ⁊ trauail du corps il se mesleroit ⁊ seroit cause de corruption.
Le lait de bestes qui paissent ⁊ mēgent herbes ⁊ verdes est pl⁹ mollificatif ⁊ lasche plus le ventre que celluy des bestes q̄ mēgent herbes seiches. ¶ Diascorides dit q̄ le lait est bon quāt est blanc ⁊ est de egalle epesseur: ⁊ quāt lon le met sur longle ne se diffundist point: ains se tient ferme en soy sans couler: Le laict des chieures est moins mollificatif que dautre beste pource q̄ lesdictes chieures mengent herbes ⁊ fueilles darbres plus si-

Lait de cheure le meill

printē

a ieun

espreuue du bon lait

ptiques q̃ aultres bestes Et pour ceste cause leur laict est meil
leur a lestomach que nul autre. celuy des brebis est plus espes
⁊ plus doulx ⁊ celuy des vaches est plus gras ⁊ nutritif ⁊ celuy
des anesses ⁊ iumens est plus laxatif q̃ nul autre. Tout laict
quant est bien cuyt restraint le ventre ⁊ selon dyascorides tout
laict est mauluais a la rate et a gens malades principalement
a ceulx qui ont lepilance: maladies aux nerfz ⁊ qui ont fieures
¶ Magnini dit que a ceulx que veulẽt vser dudit laict est bon
mettre ensemble icelluy ⁊ y adiouster vng peu de miel ou de suc
cre a cause quil ne se corrumpe si facilemẽt en lestomach ⁊ ne se
engendrent ventosites aux costes ⁊ que les dens ⁊ genciues ne
soiẽt blessees ⁊ la teste si tost greuee: car lusaige dudit laict fait
douloir la teste ⁊ fait lasches les gẽciues et est cause de faire pu
trifier ⁊ corroder les dens Et pource est bon ainsi quil dit apres
que aurons prins ledit laict transglutir ⁊ boyre vng peu deaue
et de miel et gargariser ⁊ lauer auec ce les dens ⁊ la gorge ⁊ se
blablement faire apres du vin specialement pour rincer les gẽ
ciues et dens. Et si nous doubtons
la douleur de teste ne deuons point boyre apres ledit laict aulcu
nement vin si nest que soyt grandement limphe ⁊ trẽpe. Le bõ
laict doit auoir quattre qualites cest assauoir: odeur: liqueur: co-
leur: ⁊ saueur: doit auoir premierement tresblanche coleur et o
deur gracieuse sans abominacion ⁊ liqueur moyenne entre mol
le ⁊ subtille ⁊ estre doulx sans aigreure ne amertume.

¶ Du caille.

Le caille au printemps ou deste menge a la pre-
miere table et au commancement de toute aul
tre viande: nest pas nuysant que en aultre tẽps
Et si lon mengeue icelluy a la secõde table ou a
la tierce cest a dire apres aulcune autre viande q
me lon fait communement il nest mye sain car
il se corrumpt et putrifie facilement: ou tire a soy et en bas celle
viande quil trouue indigeste: il se fault aussi reposer et cesser a
labeur pour vng espace quant aurons menge dudit caille affin
quil ne se enaigrisse dedãs lestomac a cause de la cõmociõ ⁊ agi
tacion faicte par le corps Lon peult garder ledit caille de se putri
fier ou corrumpre dedans le corps si lon le met en ionchee ⁊ par

dessus icelle lon y met du succre ou du miel. Toutesfois nous
deuons garder de trop cõtinuer ledit caille ⁊ lait dessusdict car
la veue en est diminuee ⁊ si ẽgẽdre la pierre ⁊ grauelle es rains
et a la vessie. Or du megue de la chieure qui est celluy lait cler
qui sordist quant lon fait fromaige nous en vsons seullemẽt
es medicines pource quil est laxatif incisif: subtiliatif: abster=
tif penetratif: ⁊ refresche le foye ⁊ le sang ⁊ est voye de purga.
cion ou corps en expellissant les humeurs corrũpues: ⁊ ouure
les conduis du foye ⁊ de la rate. Et ainsi que dit Rasis expel=
list la colere rouge ⁊ aide grandement a ceulx qui ont roigne ⁊
pustules au visaige

Du fromaige.

SEt combien que le fromaige se doiue menger
a la tierce table: ce nonobstant le lieu se adõne
de expliquer maintenãt sa vertu ⁊ nature pour
ce que ledit fromaige est fait du lait dequoy a
uons fait cy dessus mencion. Et aussi nous
est il necessaire a faire et composer plusieurs
viandes ⁊ potaiges cõme verrons. Et pour
faire ledit fromaige il conuient auoir de bon ⁊ doulx caille: le=
quel caille ne soit pas fait par trop grãt tourneure ou pressure
pource que ledit fromaige ainsi quil aduient bien souuent en
seroit trop aigre. Et le fault faire auec la main que ne soit ne
trop maigre ne trop egaulde ains soit grasse charneuse ⁊ attrẽ
pee Et auecques ta dicte main reduiras a vne masse ⁊ pille
ledit caille ⁊ le mettras dedens tes formes: paniers ou faecelle
et presseras: ⁊ exprimeras tant icelluy caille dedens lesdictes
formes auec tadicte main iusques a ce que tout le megue en
soit sorty ⁊ yssu dehors. Et quant ledit fromaige sera desia biẽ
forme ⁊ consolide le mettras en quelque lieu obscur ⁊ froit: aĩsi
q̃ dit paladius. Et se tu veulx garder icelluy tu le presseras en
cores ⁊ apres le saleras auec du sel prin. et derechief encore vne
autrefois le retoᵘrneras presser ⁊ puis le mettras en quelq̃ lieu
pres la fumee. Et quant aura prins son sel ⁊ a aura quinze ou
vingt iours sera bon a menger. Et se tu veulx que ledit fro
mage soit gras ne lieue poĩt la graisse ⁊ cresme du lait ne ne fat

ees point de beure. Et dois bien aussi aduiser que la ou tu met tras ledit fromage ny entre poît de vent: ains soit lieu clos affi que demeure bien tendre et gras. Le vice dung fromaige est quant il est sec: fistulus et ocule laquelle chose aduient quant na este bien presse ou sil a este trop salle ou ait este mys au soleil ou au vent. La dignite et bonte des framaiges vient et pcede des bestes ainsi que auons dit du laict: et aussi des lieux et pays. car lon dit que le fromaige parmisan est le meilleur de Italie: et fromaige de brie est fort loue en france fromaige de chauny de brehemon aussi sont fort bons. Au daulphine lon dit fromaiges de la chartrosse: de lespine et rozanoys En bourgongne et en bresse aussi en ya de bons a fondre: pareillement en auluergne et en craponne ya fort bons fromaiges a faire rosties et tout ainsi des aultres lieux et contrees du pays selon les bons herbaiges qui sont en iceulx pays lesdictz fromaiges sont bons la qualite et vertu du fromaiges est diuerse selon quil est et quil a de temps car le fromaige nouuellement fait est froid et moiste: le salle et qui est desia dur est chault et sec. Mais le nouueau fromaige qui est sans sel nourrist grandement: lieue et tollist la chaleur quest en lestomach: ayde a ceulx qui crachent le sang: engraisse et mollifie le ventre tempereement et et est nuysant totalement es fleumatiques: et celluy qui est salle et frais est de moindre nourriture et est mauuais a lestomach et es entrailles et ne engraisse poît ains amaigrist: et donne ardeur a lestomach: principalement celuy qui est fait de lait de vache Aulcuns ya selon que dit Paladius qui mettent aux frais et nouueaulx fromaiges de pignons pilles et les meslent auec le lait: et puis en font ledit fromaige Et aultres y mettent du thym ou ferigole pulueriseeet dit que par ceste maniere lon peult faire et donner audit fromaige la saueur que lon vouldra luy baillant et adioignant quelque miction que lon veille: comme popure canelle: et aultre condiment que lon vouldra. Le fromaige vieulx restraint le ventre est de concoction difficille et griefue: nourrist petitement est contraire a lestomach chault: et au ventre engendre colere: podagres: douleur de coste: la grauelle: et grosses humeurs ainsi que tout aultre fromaige: car ilz sont faitz de la plus grosse et terrestre partie du laict. Mais si lon mengeue ledit fromaige vieux

calte

attrempeement apres toute aultre viande ⁊ a la tierce table:⁊ le plus petit que lon vouldra: il seelle lestomach presse restraict les viandes comme feroit vng pressouer et les fait descēdre au fons pour yssir tollist le fastic des viandes grasses ayde grādement a la digestiō ⁊ reprimist les fumees qui vont au cerueau Et en ceste facon est bon a ceulx qui sont sains/mais a gēs malades nest aulcunement conuenable.

❡ Du sere brosse ou recuyte

D megue quest sorty du fromaige lon en fait le sere ou la brosse si lon met ledit megue dedans vng chaulderon ⁊ lon y fait au dessoubz du feu tout doulcement iusques a ce que la gresse dudit megue viendra tout au dessus de leaue laquelle lō cueillist auec vne cuillier percee. Et est appellee brosse:sere ou recuite: pource que du second lait cuyt il est fait. Et ceste recuyte ou brosse est fort blanche doulce a māger Touteffoys nest pas si saine que le fromaige frais et comme celluy qui a quinze ou vingt iours elle est meilleure touteffois q̄ nest le fromaige vieux:et que celluy qui est trop salle. Et de ceste brosse ou sere les cuysiniers en vsent souuent et boutent icelle et meslent en plusieurs viandes principallement faictes ⁊ cōposees de herbes:comme lon verra cy apres et cecy pour donner goust en icelles.

❡ Du beurre.

LE beurre est la fleur et gresse du laict ⁊ se fait par ceste maniere Premieremēt fault auoir du laict frais ⁊ icelluy couler diligēment dedans vng pot ou chaulderō q̄ soit estroit par la bas et au dessus viengne en eslargissant en facon dune cloche ou campane. Et icelluy laict quāt aura este repose par vne nuyct dedans ledict pot le lendemain trouueras la cresme et gresse dicelluy qui yra tout au dessus laquelle prendras gentement auecques vne cuillier assez grande et la getteras dedans vng aultre pot ou vaisseau qui soit bien estroict ⁊ fort long ⁊ estroict par dessus. Et puys auec vng baston a ce expressement fait pilleras:tourneras:et batras tant ycelle dicte cresme iusques que viegne ⁊ soit reduicte en vne mas

se cõme paste molle laq̃lle prendras ⁊ en feras ton beurre frais en telle forme ⁊ facon que le vouldras mettre. Et pour le garder longuement le conuient saller tresbien ⁊ mettre dedans quelque pot de terre et en vser quãt lon vouldra en plusieurs viandes en lieu de gresse ou dhuylle: ⁊ forment tous ceulx q̃ sont deuers septẽtrion ⁊ occident ⁊ pource quilz ont faulte dhuylle dolliue lequel est en grant habondance en regions chauldes ⁊ attrẽpees vsent dudit beurre en leurs viãdes ⁊ potaiges: ledit beurre toutesffois se fait trop mieulx du laict qui est gras q̃ daultre comme du laict de vaches ⁊ oueilles: La vertu dudit beurre est chaulde ⁊ moiste ⁊ nourrist fort: engresse le corps: amoitist lestomach ⁊ lasche aulcunement le ventre principallement quãt est frais et ce a cause de sa oinctuosite | mais en vser grandement foulle ⁊ gaste lestomach ⁊ engẽdre flumes ⁊ caterres ⁊ aultres maladies flumatiques ⁊ nest pas bonne selon Auicẽne a ceulx qui ont fieures pource que a cause de sa seulle oinctuosite facillement senflambe ⁊ augmente chaleur au febricitant. Et pource lon nen doit point manger en quelque facon que ce soit grandement par maniere de viande: et ce principallement a la seconde ou tierce table: mais pour confire ⁊ apprester aultres viandes en lieu dhuylle est bien conuenable. Mange auec des amendes pillees ⁊ auec du saccre digerist la fleume: tollist la toux froide et seiche: ⁊ adoulcist la poictrine ⁊ poulmon. Et mis dessus aucunes playes ou poinctures des bestes venimeuses: et pareillement beu est deffensoire ⁊ forment vng triacle contre icelluy venin. Et si lon mesle ledit beurre auec du miel ⁊ lon en oingt les gencines des petis enfãs il leur fait naistre facillemẽt les dens sans douleur: et si est bon aux apostumes de la gorge ⁊ a ceulx qui crachent le sang. ¶ Auicenne oultre ce dit q̃ si lon boyt grãt quantite dudit beurre fondu auec du laict chault est siguliet remede contre venin qui est dedans le corps | car il attrait a soy le vomir ⁊ fait yssir hors par la bouche ledit venin.

¶ Des oeufz.

Les oeufz viennent et procedèdent formẽt de tous oyseaulx | mais les oeufz qui a nostre visaige sont plus a commodes viennent des oyes: cannes: paons: aultruces et gelines. Toutesffois ceulx des gelines sont

meilleurs ⁊ plus ſains que nulz aultres principallement quant ſont et viennent par la vertu du coq. Car ſi aultrement leſditz oeufz ſont faictz et conceus par influance daulcuns vens ainſi que pluſieurs tiennent ou par chaleur propre luxure et ſuper- fluite dicelles gelines certes ne ſeront point ſi ſains ⁊ ſauoreux que les aultres ne vauldront ia auſſi a procreer ⁊ faire genera tion. La vertu des oeufz eſt temperee: ⁊ pour ceſte cauſe les me decins tiennent quilz nourriſſent bien ⁊ grandement. Loeuf a en ſoy deux choſes contraires le blanc et le roux / le blanc tire a frigidite: le roux a chaleur. Le blanc eſt bon a purger playes et reſtraindre choſe laſches liquides ⁊ fluantes comme appert en confitures de viandes et dragees que lon conſolide auec ladicte claire doeuf. Et a manger ne griefue pas grandemēt ainſi que dit Magnani ſi neſt q̄ ſoit endurcy / car lors eſt il de eutter: mais le roux principallement quant eſt frais: et de geline / perdris ou faiſans et que ne ſoit gueres cuyt / car lon le doit proprement hu mer. Il entretient ⁊ nourriſt le cueur ⁊ tous les mēbres ⁊ ſe con uertiſt a ung pur ſang chault ⁊ parfait. Et pource lon dit que ung oeuf frais vault ung reſtaurant a ung hōme vain ⁊ a q̄ le cueur deffault: mais quil ſoit mange a la premiere table ⁊ le ſtomach repurge daultre viande pource que ledit roux doeuf ſe conuertiſt facilement en aultres humeurs. Ledit roux auſſi pa reillement hume de matin gueriſt la toux adoulciſt les arteres et les exaſperations de la gorge ⁊ polmon ⁊ catarres qui deſcen dent a la poitrine ⁊ fait bonne voix ⁊ eſt auſſi grandemēt vtil a ceulx qui crachēt le ſang. Les oeufz cuytz en vin aigre pource quilz ſont plus temperes ⁊ conſtipatifz ſerrent ⁊ reſtraingnent merueilleuſement le ventre ⁊ tolliſſent lardeur de lorine et les vlceres des rains et veſſie. Ou encores a ce vauldroit mieulx ſe tu veulx humer le roux dudit oeuf tout cru ſans cuyre ⁊ ſās laubin dicelluy. Les oeufz ſont de tant plus ſauoreux quilz ſont procrees de gelines plus graſſes et de celles qui ſōt nourries du grain de froment / orge / millet / panic / pluſtoſt que des herbes. Et dit columelle que pour ſacier ⁊ faire les gelines biē graſſes et q̄ facēt beaucoup doeufz ⁊ grās il leur fault dōner a māger de lor ge demy cuyt ⁊ boully auec des fueilles ⁊ ſemēce lētiſque ou au lieu dudit lentiſq̄ y mettre des veſſes ou du millet. Et dit enco-

res que les gelines veullent auoir a leurs nidz ⁊ la ou elles cou
uent paille fresche ⁊ souuent remuee car a cause des puces pouy
et aultre vermine q̃ viennẽt bien souuent en leurs nidz elles ny
veullent aller et pource la conuient leuer ⁊ y en mettre de frai-
che ⁊ pondront voulẽtiers cõme plus amplement en parlerons
cy apres au chapitre des gelines. Et dit encores ledit columelle
que si lon veult conseruer et garder lesdictz oeufz les conuient
mettre en yuer dedans la paille et en este dedans du bran au-
tres plus soingneux les pouldrent du sel menu ou les mettent
en sel de bacon par troys heures:puis les lauẽt mettent en bran
comme dessus est dit ou en paille ou les tenir tousiours en sel
ainsi quilz dyẽt. Or le pline dit vne chose merueilleuse des oeufz
que si lon les faict tremper et macerer dedans le vin aigre par
quatre ou cinq iours lon les pourra faire passer facilement de-
dans vng aneau sans rompre ou les fera lon entrer dedãs vne
ampolle la ou par auant iamais neussent peu passer ou entrer
sans casser. Les oeufz durs sont de grant et forte matiere ainsi
que dit Celsus et par ceste cause de tarde digestion. En quelles
viandes les cuysiniers vsent desditz oeufz nous le verrons cy
apres en leurs lieux.

Du bacon ⁊ chair sallee.

La chair du pourceau est tant plaine de humidi-
te qui est impossible de la conseruer longuemẽt
sans sel. Or ledict pourceau est vne beste sur
toutes aultres gouleue:et pource habonde gran
dement en sang et chaleur dont elle requiert na-
turellemẽt et appete lieux sallez ordeux ⁊ plais
de boue ou elle se puisse coucher et vaultrer bien a son ayse de-
dans. Et ce pour reprimer la chaleur laquelle comment les
dentz des loups quant ilz lacerent ⁊ mangent iceulx demy vifz.
A ce lesdictz loups ont vne astuce naturelle de porter lesdictz
pourceaulx dedans quelque fleuue ou riuiere pour refroidir et
estaindre ladicte chaleur quest en la chair desditz pourceaulx.
Varron dit qui ny a beste qui surmonte en gresse le pourceau ⁊
racõpte aussi auoir veu en Arcadie vng pourceau que pour la
gresse merueilleuse quil auoit non seullemẽt se pouoit leuer ne
cheminer:mais encores ne sentoit il pas la souris qui luy man-

geoit ꝛ rongoit sa queue ꝛ peau ꝛ auoit faict son nid dedans sa gresse et ces petis ratz. La truye puis quelle a vng an peult porter deux fois lannee ꝛ porter les pourceaulx quatre moys dedãs son ventre ꝛ les nourrist deux moys ꝛ en peult faire a la fois selon que escript Pline vingt ou plus mais nen peult tant nourrir Quant les pourceaulx ont perdu les yeulx ilz ne viuent guieres aultrement peuent viure quinze ans ꝛ aulcuns viuẽt iusques a vingt. Puis que le pourceau a vng an lon le peult occire et est bon pour saller mais deuãt que lon le tue vng iour par auant ne luy doibt lon point donner a boire ne a humeur aulcune chose affin q̃ sa chair soit plus seiche et bonne: apres le fault saller dilligemment affin quil ne se putrifie ou sante le rance: et les teignes et vers ainsi quil aduient bien souuent se boutent dedans. Et quant tu feras ta salleure tu mettras au fons du du vaisseau ou la ou tu vouldras faire ta salleure du sel: ꝛ expandras icelluy par tout: apꝛs mettras dessus icelluy sel les pieces dudit pourceau: et q̃ la peau ꝛ queue aille dessoubz ꝛ la chair en hault ꝛ mettras encores dessus ladicte chair daultre sel que la chair soit tousiours couuerte et que vne chair ne touche laultre ꝛ mettras encores tant que vouldras de pieces ꝛ de sel tousiours comme dit est entremy Et ainsi les laitras bien saler iusques a ce que congnoistras que ta chair aura bien prins son sel alors laporteras a ton charnier dedans leql la fumee puisse penetrer ꝛ la tout en hault feras pendre en quelque corde ton bacon ꝛ chair sallee et quãt vouldras pourras prẽdre illec du lart de loinct: sein: iãbon: piedz et autres pieces. ¶ Cathon toutesfois en son liure de agriculture enseigne vne aultre facon de cõseruer lesdictes pieces de pourceau. Et dit apres quon les aura mises a la salleure cõe dessus est dit: ꝛ aurõt la damoure p cinq iours bien ioinctes ꝛ couuerte de sel: le sixiesme iour les fault tirer ensẽble leur sel: ꝛ mettre celles q̇ estoient au plus hault tout au fons ꝛ celles du fons au dessus ꝛ les couurir de sel tousiours cõe il est dit dessus ꝛ apꝛs. xii. iours les tirer dehors ꝛ leuer tout le sel ꝛ les pendre au vẽt p lespace de. ii. ioꝛs ꝛ au tiers iour les lauer bien nettoier auec vne esponge ꝛ les oindre dhuylle ꝛ puis les pẽdre aĩsi a la fumee p deux iours ꝛ au tiers les lauer ꝛ les oĩdre de rechief tresbiẽ auec duille ꝛ de vinaigre ꝛ les pẽdre ainsi

a ton charnier et se garderont merueilleusement sans q̃ teigne ne vermine aulcune y puisse nuyre. Quãt le pourceau est nou-uellement tue lon en prent plusieurs choses: ⁊ principallemẽt la gresse dicelluy pour faire viandes et plusieurs potaiges cõme verrons cy apres. Que q̃ soit ladicte chair de pourceau fraiche ou sallee encores q̃ donne aulcune poincte de manger et soit fort appetissante si est elle ce nõobstant pnicieuse ⁊ mauluaise aĩsi q̃ dit celsus et sur toutes aultres chairs de bestes est la plus froy-de. Et deuez entendre de la chair de pourceau domesticque| car du porc sauluaige a comparaison de la domesticque ⁊ priuee est chaulde ⁊ seiche. Or la domestique pource quest moiste et vis-queuse mollifie le ventre et principallement du pourceau ieune qui est de laict. Tout porc se corrũpt legierement ⁊ engendrent mauluaises humeurs ⁊ nen deusse lon point vser si non ceulx q̃ ont lestomach froit et sont de chaulde ou seiche complexion| car a ceulx il donne assez nourrissement quant cuyst bien. Mais ceulx qui ont le corps de moiste nature et sont remplys de mau uaises humeurs se deussent garder den vser| Car leur croist et empire leurs humeurs mauluaises ⁊ leur fait venir goutes es piedz ⁊ es iambes ⁊ douleurs de flãs ⁊ fait venir la pierre ⁊ pa-lisie ⁊ aultres maladies assez. Les pourceaulx q̃ sont de moyẽ aage cõe dung an ou de deux vallent mieulx assez ⁊ donnẽt pl⁹ grant nourrissement ⁊ engendre meilleur sang| mais quil soyent chastres et nourris de grain. Et ceulx icy dit Galien que leur chair est plus nourrissante q̃ nest aulcune autre. Et les pferist et loue grandement principallement sil a este nourry aux mon-taignes et non mye es valleres: ne en lieux moistes et plains de boue. Mais les pourceaulx qui sont vieulx sont de mauluaise nature et engendrent sang melancolique: ⁊ font venir fieures quotidienes et quartaines ⁊ aultre semblables. Toutesfoys si la chair de pourceau est pouldree de sel dung iour ou de deux elle en est plus saine pource q̃ le sel amende sa malice de visquosi-te| mais selle demeure sallee vng an ou plus deuiẽt chaulde: et seiche a cause du sel et engendre mauluais sang: mais dõne ap-petit de manger cõmẽt q̃ soit no⁹ nen deuons gueres vser et le meilleur q̃ soit au pourceau sont les piedz et le groing.

¶ Du sein ou auue de pourceau: oye ou geline.

Le sein ou lanue se fait de la gresse ou pourceau
des oyes ou des gelines par ceste maniere. Et
fault premierement choysir ladicte gresse: net
toyer et leuer toutes petites pellicules que sont en
icelle et puis la decoper bien menu auec vng cou
steau et la mettre dedans vng chaulderon sur
les charbons vifz a petit feu affin que ne sente la fumee se elle
estoit sur la flambe et y mettras du sel ce que te semblera estre assez
et quant ladicte gresse sera bien fondue ains que soit refroydie
la coulleras dedans vng pot et celluy sein ou anue garderas en
quelque lieu froit et conserueras pour en vser en tous temps que voul
dras. Aultres ya ainsi que dit Serapion que font ledit sein en aultre
maniere et prent la principalle gresse dudit pourceau quest pres
des rains le purgent bien desdictes pellicules et la macerent mol
lient: dissoluent auec les mains en icelle eaue. Apres les met
tent dedans vng pot de terre neuf qui tienne deux fois autant
et remplissent icelluy deaue et sur les charbons vifz a petite cha
leur: remuent auec vng baston icelle gresse et la font cuyre ius-
ques soit dissolue toute dedans ladicte eaue et puis coullent icel
le gresse puis quest separee de leaue premiere dedans autre eaue
fraiche et la laissent refrodir. Et apres la tirent de la et mettent
aultressoys dedans le pot en aultre eaue fraiche et font icelle fon
dre aultresfois sur les charbons et coullent de rechief icelle eaue
et lieuent les immondices: et mettent celluy sein dedans vng pot
qui ait la bouche plus large que le fons et quant est seichee et coagu
lee la tirent dudit pot et ce quest au fons ort et salle gettent et le
remanant mettent en vng pot qui soit net. Et font dissoluir par
aultressois et la gettent apres dedans vng pot bien net et la lais
sent illec coaguler et puis la mettent en lieu froit pour garder.
Et se tu veulx aromatiser ledit sein et que sente bon fais le boul
lir autrefois auec du vin et y metz des rameaulx du mirtre: du
serpolet: du cypres et aultres herbes ou arbres odorans comme lau
rier: et aulcuns dient quil souffist y auoir vne des especes seul=
lement et quant aura boully a la tierce ebulicion fais le couler a
uec quelque linge net et metz vng petit de sel: et le gardes en lieu
froit. Or ya il audit pourceau plusieurs et diuerses sortes et fa=
cons de gresses / desquelles diuersement les cuysiniers en vsent

et gardent pour mettre en viādes ⁊ potaiges comme la gresse pres des entrailles et des rains dudit pourceau et celles qui est pres des tetines de la truye. Des andoulles et saulcisses qui se font de la chair dudict pourceau. En leurs lieux en parlerons.

¶ Du vin aigre.

Le vin aigre se fait de vin se le vaisseau ou est ledit vin est vuyde ⁊ ouuert ꝑ dessus car lair qui entre dedās ledit vaisseau vuide attire la puissance dudit vin tellemēt q̄ le vin q̄ estoit de sa nature chault ⁊ bien seuapore pert sa saueur ⁊ se tournist ⁊ cōuertist en vin aigre. Or se tu veulx faire vin aigre diligēment chauffe acier ou pierre et le metz au vin ⁊ q̄ la bouche du vaisseau soit descouuerte au q̄ le vaisseau soit au soleil ꝑ quatre iours et q̄ lon mette du sel au vin. Encores plustost le feras par ceste maniere prens tel vaisseau comme tu vouldras ⁊ emple de bon vin et puis lestoupe tresbiē ⁊ fais ce vaisseau estre en vne chauldiere pleine deaue sur le feu et q̄ leaue bouille longuement et tantost il aygrira. Et se tu veulx que ledit vin aigre soit tresfort prēs des cornilles quant elles commencent a rougir sur larbre ⁊ les moures sauluaiges qui naissent aux champs quant elles commencent a rougir et des lābrusques: cestadire raisins sauuaiges qui viennēt entre les hayes auant quelles prennent a enfler et des semences des oygnōs aigres et fors ⁊ autant de lung que de lautre ⁊ faictes en pouldre de tout ensemble. Et puis prenez de pl⁹ fort vin aigre que vous pourrez et en destrempez celle pouldre et en faictes des pains et les seichez bien: et quāt vous en vouldrez ouurer vous en mettres vne once si le vin est fort: sil est foible vous y mettres plus selon que le vin vous apperra estre fort ⁊ il sera tresfort vin aigre dedans huyt iours: ceulx qui sont moult expers et bons praticiens en ce diēt qui si en tempe de vandanges les grains des grappes seiches sans vin quant sont bien lauees et purees de toutes immondices et ordures et ostees des escorces et puis seiches au soleil: et puis que lon les mette en vng vaisseau en telle maniere quil en soit iusques a la moistie plain et q̄ lon y adiouste autāt de vi ⁊ puis q̄ lō estou

ye le vaisseau p dessus tresbien il deulendra vin aigre tresfort: et ie croy quil y prouffiteroit moult grandemet qui metteroit les grains par auant en fort vin aigre: et pourra lon tout teps traire le vin aigre pour user et le nourrir de bon vin. Qui prendroit racines de raifort ou des taffes et les seicheroit et en feroit pouldre et les getteroit et vin il seroit tantost aigre. Ou prenez une herbe appellee osille et la seiches et en faictes pouldre et la mettez au vin et aigrira tantost si que il se pourra faire en table et aussi se fait de la racine du raifort. Or ledit vin aigre en quelq facon q soit fait de sa nature est si tresfroid quil estraint la flambe sur toutes aultres humeurs et si rompt les pierres caillouy et dures roches quest chose bien merueilleuse. Et si lesditz cailloux ou roches sont estees premierement cuytes et eschauffees a grant feu a force de boys et tout incontinent apres lon gette ledict vin aigre par dessus ainsi que dit hanibal quant voulut passer oultre les mons de turin et fist chemin nouueau rompat les treshaultes difficiles alpes et roches ditallye par le moyen dudict vin aigre et vint contre les rommains ainsi que dyent. Polibius Plutarchus et Sillius italicus. La qualite et vertu dudit vin aigre ainsi q dit pline est merueilleuse en refrigeratio et discution tellement q si lon espance icelluy sur la terre incontinet espumera aussi lodeur dudit vin aigre est grande et a gras vertus car si lon met ledict vin aigre pres du nez il estanchera le singlutir et gardera desternuer et reueille une personne espamee. Et si lon met du vin aigre une goulee dedans sa gorge et lon la tient ce pendant que lon est aux bainges et estuues garde de suer et auoir grant chault ainsi que dit pline. Or de villa noua dit et Rasis pareillement q lon trouue au vin aigre cinq proprietez: dont la premiere est quil deseiche la secode est quil refroidist: la tierce quil macere et fait lhome deuenir maigre et la raison est pource ql deseiche et cecy est vray principallement quant est prins a iung ainsi que dit auicenne: toutesfois le predre ainsi souuent a iung en suruiennent plusieurs inconueniens comme obfuscation de veue offension de poictrine commotion de toux lesion lestomach et de foye et grande oppression de nerfz et ioinctures. La quarte propriete est quil engendre melencolye pource ql refroidist les humeurs et les deseiche. La quinte est quil amoin=

le mal du vinaig[illegible]

drist lesperme ⁊ oste le desir dabiter auec fēme ⁊ cecy fait pareil lemēt toute chose aceteuse a cause de linfrigidation. Doncqs les proprietez ⁊ vert⁹ dudit vin aigre sont grādes et les acteurs en dyēt diuerses sentēces|car aulcūs tiēnent quil est chault ⁊ pene=tratif:laqlle chose preuuēt p la grant siccite dicelluy:aultres ya qui dyēt ql a en soy pl⁹ de frigidite q̄ de chaleur pource ql repri=mist la colere ⁊ le sang ⁊ rōpt ⁊ tollist la flume p la vehemēte aigreur quest en luy:mais no⁹ trouuōs audit vin aigre diuerses qualitez ⁊ vertus|car adiouste moyēnemēt es choses froides il les rend pl⁹ froides|⁊ aux chauldes les rēd plus chauldes p sa vertu naturelle ql a ce penetratiue merueilleusemēt ⁊ il augmē te les qualitez des choses cōme est dit. Ce nōobstāt est nuysible a la vessie ⁊ aux melācoliqs grādemēt a ceulx q̇ ont les yeulx chacieulx|aux gouteux:paralitiqs|⁊ a ceulx q̇ tōbēt en espasme ou ont couleur es doys des mains ou des piedz ⁊ a fēmes q̇ ont mal de mere:pource q̄ ledit vin aigre fait voye en chemin aux malles humeurs pour venir aux nerfz ⁊ ioinctures:touteffoys sil est prins modereemēt il prouffite a lestomach en reprimant les ardeurs dicelluy ⁊ dōnāt ⁊ excitant appetit de māger|car il nya ius q̇ soit pl⁹ propre a dōner goust ⁊ poincte es viādes quest le ius du vin aigre proportioneemēt mis en icelles ⁊ a ceste cau se cōmunemēt en noz viandes vsōs dicelluy au cōmencemēt et premiere table. Et sil est trop fort ⁊ aigre lon le peut mitiguer auec du pain toste ou auec du vin: ⁊ sil a faulte de poincte lon y peult mettre du poyure. Si ledit vin aigre est beu ⁊ mis sur la morsure dūg chien enraige ou sur la poincture dūg escorpion ou au aultres poinctures ou morsures de bestes venimeuses il ay=de merueilleusemēt:⁊ aussi pour discutir ⁊ expellir aīsi q̄ dit pli ne le sang amoncelle ⁊ cōglutine dedās le corps humain. Et en tēps de pestilēce en vser en noz viādes ⁊ breuuaiges ⁊ lodorer souuēt le mettre ⁊ enfroter les poux de nostre psōe ⁊ espādre ou arroser icelluy|p lhostel ⁊ nrē chābre est grādemēt vtil ⁊ ꝓpre|⁊ si no⁹ mettōs auec led vi aigre du souffre vng petit ⁊ tout tied q̇ ne soit guere chault le mettōs sur lapodagre ayde grādement or la grāt fragidite dudit vi aigre se peut tēperer ⁊ moderer sō le fait boullir auec des raysis passis ou cōfis:no⁹ lisōs q̄ marcus agrippa podagreux a ses deniers ans mettāt ses piedz dedās le

vin aygre chault fut libere de ladicte maladie par la vertu du dit vin aigre ⁊ si lon laue les dens auec ledit vinaigre chault il cõforte grandemẽt ceulx q̃ ont douleur en icelles ⁊ oste la puantise de la bouche ⁊ des gencives ⁊ refroide les nerfz desdictes dẽs Dudit vin aigre lon en fait vng cyrop aceteux ⁊ vault a la simple tierce ⁊ quotidiane denfleure sale: et a toutes agues maladies qui le prent au matin auec eaue chaulde car il fait digerer la matiere. La maniere de le faire est telle: on dissouldra le sucre en eaue ⁊ en vin aigre ⁊ le cuyra lon iusques a tant que il sera moult glueux ⁊ bien tenant: il vault contre tout empeschement de matiere chaulde. Si lon mesle aussi le vin aygre auec du myel se fait vne compositiõ q̃ lon dit oximel: leq̃l aulcunesfois est fait simple ⁊ aulcunesfois cõpose: le simple est faict en telle maniere car lon met les deux pars de vin aigre ⁊ la tierce de myel: le compose est ainsi fait: prenez des racines dache ⁊ de fenoil ⁊ de persil ⁊ les casses ⁊ broyes vng petit et les laisse dormir en vin aygre vng iour et vne nuyct: ⁊ le iour dapres vous les cuyres ensemble ⁊ les coulleres: ⁊ puis vous mettres en ce mesme vin aigre ⁊ le cuyres p̄ telle maniere en facon q̃l reuiendra iusques a la tierce p̄tie ⁊ le cuysez aīsi cõme ie vo⁹ ay deuãt dit: lon donne ledit oximel simple ou cõpose pour remede contre froide matiere ainsi q̃ cyrop aceteux est cõtre chaulde matiere. La saulce du vin aigre saulge ⁊ persil mente ⁊ poyure mesle ensemble recõfortent lappetit. Si lon mãge chair auec vin aygre seul lapetit en est reconforte: ⁊ si deuons scauoir que si le vin aigre trouue lestomac plain il lasche le ventre: ⁊ sil le trouue vuyde il le restrainct. Auicenne dit que vin aigre vault contre arsure de feu plustost q̃ quelcõque chose: ⁊ quant lon le mesle auec huylle rosat et on en mouille de leine non lauee et on la mect sur la teste du pacient il oste la douleur ⁊ conforte. Vin aigre auec alun ayde grandemẽt aux dens qui se remuent et crollent.

De laigrest ⁊ du veriust.

LE veriust se fait des raisins q̃ ne sont poīt encore meurs: le vin aygre toutesfois selõ q̃ dit Macrobius est plus aigre et penetratif q̃ nest ledit verius ⁊ a plus grãt force ⁊ vertu mais le verius mõdifie ⁊ attrẽpe pl⁹ doulcemẽt sãs violẽce les ardeurs de lestomach ⁊ sãs amat=

grir ne dissouldre si fort le corps comme fait ledit vin aigre Or le veriust prouffite merueilleusement a ceulx qui ont lestomac degouste et eschauffe et a ceulx qui ont ardeur de soif. No' vsõs vtillement et sainement dudit veriust contre tous venins et a faire composer plusieurs et diuerses viandes.

¶ Sensuyt le tiers liure. Et premieremẽt des noix et leurs differences.

Noix sont ditz tous fruitz qui ont dehors lescorce dure et dedans ce quest pour mẽger ainsi que auons dit generalemẽt au commencement du second liure: maintenant en particulier dune chascune espece dicelles noi pconuient expliquer. Et premierement de la propre et principalle noix laquelle ainsi que dit Pline est ainsi appellee pource quelle nuyst et est greuante a la teste et le venin dicelluy arbre et des fueilles penetre et nuyst au cerueau tellement que si dormons ou reposons dessoubz icelluy arbre nous trouuerons forment greuez a la teste et cerueau: mais le noyau qui est dedans ladicte noix fait pour nous et est bon a manger et a confir viandes et pour faire saulces ainsi que verrons cy apres. Les noix seiches sont chauldes et donnent mauluais nourrissement: se conuertissent tost en collere et font douloir la teste: offusquent les yeulx et engendrent vne maladie appellee vertigue specialement quant quant elles sont prinses et mangees apres aultres viandes et ceulx qui ont lestomach collericque sen deussent garde principallement et les euiter et de tant quelle sõt plus vieilles et rancees de tant sont elles pires. Les noix fraiches sont plus saines et plus agreables a mãger que les seiches nonobstant que toutes noix engendrent aulcunement collere: font douloir la teste et sont fort cõtraires a la toux et principallement quant sont seihces mais si lon les prend au matin elles prouoquẽt a vomir et si lon les mãge auec des figues de la rue et auec vng grain de sel comme auons dit cy dessus au chapitre des figues elles aydent lors merueilleusement et sont bonnes cõtre tout venin et contre tout air pestilencieux. Aulcuns ya

ya qui mangent les fraiches auec du sel ⁊ sont bonnes ⁊ agrea
bles:et aultres y adioustent du vin ⁊ sont bõnes semblablemẽt
¶ De villa noua dit que lon doit manger des raisins quant lon
mange des noix: principallemẽt quant sont seiches ⁊ antiques
car les fraiches sont de soy plus saines:et les seiches ⁊ ãtiques
seichẽt trop le corps ⁊ a cause de leur oinctuosite facillement in-
duysent inflamacion au corps:et pource lon doit mãger des rai
sins lesquelz resistent a linflamacion ⁊ excitacion a cause de la
humectation desditz raisins. Di si la noix est prinse a ieung soit
ou fraiche ou seiche elle est bonne contre toute morsure de chien
entraige:et si lon les mesle auec vng petit de myel de rue et lon
en fait emplastre dessus le tetin il resoluist lapostume dicelluy
Et la coque desdictes noix brulee ⁊ pillee auec de luyle ou du vi
sõ en oigt la teste dũg enfãt luy nourrist ⁊ fait beaulx cheueulx
et luy oste vne maladie qui se dit allopacie qui fait tomber les-
ditz cheueulx. Et lhuylle pareillemẽt ainsi q̃ dit Pline desdictes
noix est bonne ⁊ saine a ladicte maladie et sil est mis dedãs les
oreilles de ceulx qui sont sourdz leur aydent grãdement:⁊ si lon
en oigt la teste guerist la douleur dicelle ⁊ conferme lesditz che-
ueulx. Columelle dit que si de lescorce verde ⁊ amere quest par
dessus lesdictes noix lon en frote les oreilles dũg chien ny aura
mouche q̃ si vueille approcher/ains fuyront ladicte oincture:⁊ si
vous mettez destremper ladicte escorce en eaue auec de cassie:et
oignez vostre teste de ladicte eaue vous noircira les cheueulx
Pour conseruer lesdictes noix fraiches ainsi q̃ dit paladius que
ne se rancissent: les fault mettre dedans la paille ou dedans le
sablõ ou entre les fueilles seiches ou dedans quelq̃ arche faicte
dudit arbre de noyer ou si lon les met ensẽble les oygnõs ausq̃lz
oygnõs lesdictes noix osteront la vehemẽte force ⁊ aygreur ⁊ ai
si les noix p les oignõs ⁊ les oignons p les noix en vauldrõt mi
eulx:touteffois marcial dit q̃ po^r les cõseruer verdes ⁊ fraiches
il a exprimẽte ⁊ trouue vray q̃ se gardẽt tout vng an reuolu de-
dãs le miel leuee la p̃miere escorce ⁊ ite miel ou lesdictes noix au
ront este sera bõ ⁊ sai po^r adoulcir les cõduitz ⁊ arteres de la gor
ge:or desdictes noix lõ en fait plusie^rs viãdes ⁊ saulces p̃ncipa-
lement laillee q̃ lõ mãge auec dures ⁊ grosses viãdes ⁊ auec la
chair grasse po^r tolir lenuy ⁊ fastic diceles ⁊ dõner apetit d mãger

¶ Des amendes.

Les amendes qui en langue grecque sõt dictes noix longues qui conuiẽt semer enuiron les calendes de feurier pource que cest larbre qui boutonne et florist premier de tous aultres et produyt son fruict dung pource quest le premier et nouueau: plusieurs en sõt si tresfrians et enuieulx qui le mangent a toute lescorce qui est tendre ꝛ aggreable a manger: tellemẽt quilz en sont plusieurs fois si greuez et en la teste leur viẽt telles douleurs qui leur vaulsist trop mieulx ny auoir touche.

¶ Dyascorides dit touteffois que si lon le mange modereemẽt sont bonnes a lhumidite qui est en lestomach ꝛ si lon les mangeue auec du succre principallement leuee lescorce elles sont bonnes et de bonne digestion. Les seiches principallemẽt quant sõt vng petit rosties sur les charbons augmentent lesperme ainsi que font les noix et auelaines et vallẽt aux douleurs de la gorge: et qui en mãgeroit cinq en ieung deuant boyre il nauroit gar de denyurer. Mais celles sont trop vieilles et rances. fors a cause daulcune oinctuosite quelles ont sont nuysibles en plusieurs choses ainsi que dit Magnini: et le laict faict de telles amendes nest gueres bon et ne conuient point es maladies et febricitant a cause de ladicte oinctuosite qui est cause de douleur de teste et se conuertist en colere. Et pource le laict des amendes fraiches est meilleur et quant ne sont gueres vieilles et de tant quelles sont plus fraiches de tant sont meilleurs: pource ꝗ engraissent le corps ꝛ cõsument les humiditez de lestomach ou les mondifient: gardent denyurer. Et prinses a la tierce table gardent les vapeurs de monter a la teste confortẽt la veue et mõdifiẽt la poictrine et ouurent les oppillacions du coste vniuersellement nettoyent les superfluitez des entrailles ꝛ augmẽtent la substãce du cerueau ꝛ sont fort cõuenables a lamarris: nourrissẽt biẽ et font doulcement dormir ꝛ ouurẽt le chemin de lorine cõfortẽt les gencives ꝛ serrẽt icelles machees ensẽble lescorce exterieure qui est lors tẽdre ꝛ agreable a mãger. Lesdictes amẽdes fraiches sont plus conuenables a la tierce table que les seiches. Et par le contraire des seiches est meilleur que ilz soient mangees a la premiere table pour euiter venins ꝛ mauluais air aisi ꝗ aude.

dit de la noix. Et quant lon les mâge apres ⁊ en la tierce table a grande quantite plusieurs inflamations en viennent ⁊ procedent voire telles ainsi que dit Pline que si vng regnart auoit mange desdictes amandes principallemēt ameres selon dyascorides en quelques viandes meslees que ce soit ⁊ bien tost apres ne pouoit trouuer deaue a boire a cause desdictes inflamations mourroit incontinent. Lhuyle auquel lesdictes amandes aurōt este boillies mis sur la teste de ceulx qui tombēt du mal de faict Jehan et de ceulx qui ont vne maladie nommee lytarge qui ne font que dormir il les excite et reueille: il ya des amandes doulces ameres | les doulces sont chauldes ⁊ moistes tempereemēt et sont plus agreables a manger ⁊ encores que ne soyēt si ppres et condescentes en medecine ne ayent si grant efficace a guerir plusieurs maulx q̄ les ameres si purgent elles touteffois ⁊ prouocquent a pisser ainsi que dit Pline: mais les ameres pilees auec du miel suruiennēt ⁊ guerissent les vlceres antiques ⁊ les morsures dūg chiē enraige | ⁊ amortissent les douleurs des rains si lon boit leaue dicelles: dans laquelle ayēt este mis des raysins confis pour leuer lamertume quest en icelles. Or la vertu desdictes amandes ameres est chaulde ⁊ seiche ⁊ sont mondificatiues: lieuent les lentilles de la face: gardent denyurer q̄ les mā ge | a ieung confortent la veue ⁊ vallent a ceulx qui crachent le sang ⁊ aydent a cracher les humeurs grosses ⁊ visqueuses de la poictrine ⁊ du polmon et ouurent les oppilations qui sont au foye merueilleusement ⁊ sanent la douleur dessoubz les costes rattes et rains | laschent le ventre | prouocquent a dormir ⁊ a pisser. Et dyascorides dit encores que la racine desdictz amandiers cuyte et pillee moudifie merueilleusement la peau du visaige ⁊ lieue les taches dicelluy ⁊ fait bonne ⁊ belle couleur. Et lhuylle desdictes amandes ameres est fort appropzie a la douleur de la mere du ventre et a lamortissement dicelle | et a la douleur de teste et des aureilles quant cornent et bruysene et a douleur de rains ⁊ de grauelle ⁊ aux apostumes de la ratte ⁊ si lieue les lētilles taches ⁊ macules du visaige quāt est meslee auec du miel ou dhuyle rose ⁊ ayde a lobscurite de la veue ⁊ la gōme des amādiers vault merueilleusemēt a ceulx q̄ crachent ⁊ gettēt le sāg ainsi que dit dyascorides | ⁊ mitigue la toux dōnee a boire ensem=

mal s. Jehan
litarge
vlceres
chien enrage
raine
boutelles
sang
poitrine
polmon
douleur
coste
ratte
lasch ventre
pisser
grauelle
taches
aureilles
toux

ble du vin. Des amandes doulces en quelles viandes deuons vſer cy ap̄s en la ſeconde ⁊ tierce table en parlerõs. Marcial dit que lamandier gettera les amãdes tendres ſi lon gette de leaue chaulde es racines p̄ aulcuns iours deuãt ql̄ floriſſe ⁊ dit auſſi que lon fera porter amandes doulces a vng amandier amer ſi lon perce le trõc de larbre p̄ le millieu auec vng taraire ou vne verille et puis ap̄s lon eſtoupe icelluy pertuys auec vng coing de boys q̄ ſoit eſte par auãt bien oingt de miel ou ſi lon met pres des racines dudict arbre de la fiante du pourceau. Or leſdictes amãdes ſe gardẽt longuemẽt ſans grãde cure ne aultre diligen ce faire auec leur coque. Les grecz affermẽt vne choſe merueilleuſe ⁊ dyent q̄ les amãdes naiſtront auec lettres ou autres caractes ſi ouuerte la coque lon prent le noyau queſt dedãs sain ⁊ entier ⁊ en icelluy lon eſcripue ce q̄ lon vouldra ⁊ apres retourne quil ſoit dedãs ladicte coque bien clos ⁊ ſerre et emplaſtre de la boue ⁊ fiãte de pourceau lon le mette dedãs la terre ⁊ quant ſera grant porteras les amandes eſcriptes ou caractes q̄ ſeroit choſe bien nouuelle ⁊ bien gentille.

¶ Des auelaines noiſilles.

Les auelaines ou noiſilles pour cauſe de leur qualite de chaleur meſlee auec ſiccite encores que nourriſſent grandement le corps ne ſont mye trop ſaines a les cõtinuer pourceque ſont mal a la teſte ⁊ eſmouuent ⁊ trauaillent leſtomach a cauſe des inflamations qui viennent dicelles. Touteſfois celles ſont vng petit roſties emmy les cendres ou charbons elles en ſont pluſſaines vallent auſſi mieulx et ſont plus vtilles a mitiguer les diſtillatiõs ⁊ pour engreſſer le corps aſſez plus que neſt vray ſemblable ainſi que dit pline. Et celles ſont pillees et lon les boit auec ydromel mitiguent et gueriſſent la grefue douleur de la toux antique. Aulcuns y adiouſtent enſemble des grains de poyure: aultres des rayſins confis. Mais celles ſont pillees auec la greſſe et miſe deſſus la teſte de ceulx qui perdent les cheueulx les conſeruent et gardent de cheoir. Et les cendres faictes deſdictes noiſilles et miſes auec du miel ſur ladicte teſte faict venir et croiſtre le poil et garde auſſi les cheueulx de tomber. Aulcuns dyent que ſi lon bruſle

lesdictes auelaynes/ ⁊ puis lon les pille auec de lhuyle ⁊ lon en
oingt la teste des enfans qui ont les yeulx vers les feront deue
nir noirs ⁊ pareillement nourrissent les cheueulx. Pour garder
verdes lesdictes auelaynes/ Pline dit q̃ les fault mettre dedans
quelque pot de terre ⁊ le couurir bien: et puis mettre icelluy en
quelque lieu frais en terre.

¶ Des pignons.

Les pignons qui viennent de la noix de pigne man
gez auecques plusieurs viandes engendrent tresbõ
nes et vtiles humeurs: mitiguent la soif/ tollissent
la distemperation de lestomach et toutes humeurs
quilz trouuent en icelluy contraires: fortiffiẽt aussi
la debilite ⁊ nature de lhõme/ et sont grandement vtilz es rains
et a la vessie/ en purgeant et mondifiant grandemẽt lorine. Et
lon les mange frequentement auec des raysins passis ou confis
lon tient quilz excitent la nature ⁊ luxure endormye et donnent
vertu de habiter/ et celle mesme vertu ont ilz silz sont confis en
succre: laquelle confection gens nobles et riche communement
en temps de ieusne et en aultre temps a la premiere ⁊ tierce ta=
ble sont acoustumez de manger et plus communement a la pre
miere ensemble le blanc ypocras. Et par plus grande magnifi
cence et volupte font dorer ladicte confection par dessus de fin
or de fueille.

¶ Des chastaignes.

Les chastaignes Virgile dit estre numerees
a lappelation des noix quant il dit en ses Bu
coliques que samye amarille aymoit grãde
ment icelles noix appellees chastaignes. Or
lesdictes chastaignes sõt chauldes ⁊ seiches
de leur nature ⁊ sur tout aultre fruyt engen
drẽt ⁊ donnent force ⁊ vertu es mẽbres ⁊ nourrissent la chair ⁊
son bõnes a ceulx q̃ crachẽt le sang. Ce nonobstãt elles sõt de di=
ficile ⁊ griefue digestion engendrẽt vẽtositez et font douloir la
teste principallemẽt es flematiq̃s si nest q̃lles soyent mãgees a=
uec du succre ou du miel/ selles sõt boillies ⁊ aĩsi chauldes au ma
tĩ deuãt toute aultre viãde mãgee ⁊ administrees auec du miel
profitẽt grãdemẽt a la toux: aulcũs les mãgẽt cõmunemẽt au

commencemẽt de table quant sont boillies a toute lescorce: aultres lieuent ꝛ plumẽt icelle escorce ꝛ aps les font boillir: ꝛ puis mettent du sel par dessus ꝛ les mangẽt. Aultres ya apres quelles sont boillies les font frire dedans la poille: mais plus communement a la tierce table auec le fromaige lon les mangeue cuytes sur la flambe dedans vne poille percee: toutesfoys elles ne sont point de si parfaicte suauite / bonte et nourrissement comme celles que lon cuyst soubz les cendres ꝛ charbons. La peau delyee des chastaignes quest entre lescorce ꝛ le noyau si nest leuee gaste la saueur des chastaignes ainsi que fait celle des noix. Et si ladicte pellicule des chastaignes est cuyte ꝛ boillie en eaue iusques a la tierce part dicelle ꝛ puis donnee a boire serre merueilleusement et restraint le ventre qui est fluxe lasche et destrempe. Paladius dit que lon gardera longuement lesdictes chastaignes fraiches dedans quelques tonneaux ou dedans du sablon lune ne touchant a lautre. Pareillement dedans vng vaisseau de terre bien clos que lair ny puisse entrer ou dedans la paille menue dorge.

¶ Des siliques ou carobes.

Siliques ou carobes pource quelles ont lescorce dessus dure non sans cause sont mises entre les noix: leur escorce est forment semblable a celles des feues / excepte q celles des carobes sont plus longues et larges quasi a facon dune gayne. En prouence pres de la marine en ya assez en genes ꝛ au pays dytalie. Or quant elles sont fraiches mangees elles grieuuent / et foulent lestomach combien que laschent le ventre ꝛ seiches font tout le contraire. Les manger en potaige ou les faire fort boillir et puis humer celle eaue par cinq iours fait bien pisser ꝛ si allege la douleur de lestomach. Galien dit toutesfois ꝛ tient que ne sont mye bonnes ne saines pource sont de griefue digestion ꝛ serrent le ventre. Mais comment quil en soit si les voulons manger. Valere flaccus nous conseille que les mangeons plustost a la premiere ou seconde table que a la tierce a cause des fumositez qui en suruiennẽt et troublent le cerueau mallement.

¶ Sensuyuẽt les espices premieremẽt du poyure.

Des espices que nous vsons en noz viandes ya plusieurs et diuerses manieres lesqlles sont apportees par les estrangiers du pays dorient en noz prouinces. Et premieremẽt le poyure lequel vient de indye et dune montaigne dorient nommee Cauca sus quest opposite droictement au soleil de midy. Il naist dung arbre forment semblable au geneurier excepte: que la semence et fruyt dudit geneurier na point descorce dessus comme le poyure lequel est long au commencement sil est cueilly auec lescorce deuant quil soit meur et apres soit seiche au soleil fait ainsi icelluy appeller poyure long: mais si lon laisse lescorce seicher a larbre et vng petit ouurir lon voit le poiure blanc quest dedans lequel par continue elle ferueur du soleil de iour en iour se noircist et deuient pl' noir et meilleur ou le peut lon auancer auec le feu et flãbe. Le poyure noir est meilleur de tant quil est plus frais et nouueau et quest bien remply et pesant et le poyure blanc est bon quant nest point ride: ains est lis blanc et pesant. Le poyure lõg est de choisir quãt lon le rompt a pert espes et a les grains dedans ioinctz ensemble et a la saueur ague mordicãt la langue auec vne petite chaleur. Le poyure blanc est plus agu et mordicãt que le noir selon que dit galien car le noir pert sa mordication pource quest plus meur que le blanc Mais dyascorides dit que le noir est plus agu que nest le blanc: et le blanc est plus debile. Or si ledict poyure est prins en breuuaige: principallement auec les grains du lorier ou auec les fueilles ayde grandement es tranchoisons de ventre Il ya vne espece de poyure qui pour intemperance de lair et du temps gette des petites bosses et cestuy est aspre amer legier et pale. Le plus aggreable est le poiure noir et le blanc nest mye si bõ encores que soit meilleur a lestomach que les aultres espices Le bon poyure naist en arabie: et troglodit a prouinces en orient et au iourdhuy en croist en Italie quest amer et est forment a la sẽblance dung mirtere et na point le fruyt si cuyt ne si bon quont les aultres prouinces dessus.. Aulcuns cuydent que le gingembre soit la racine du poyure nest mye vray car le poyure a la racine semblable au cost et est et mordicatiue et tire les humeurs a la bouche. Or la qualite et nature dudit poyure est chaulde et

tranchee

seiche au quart degre/⁊ pour ceste cause le poiure est bon a ceulx qui ont lestomach froit/car il leur destruit les humeurs froides et visqueuses et leur eschauffe lestomach ⁊ le foye donne appetit de manger/il est touteffois contraire aux colériques il resoluist non obstant ⁊ gette hors les ventositez du ventre et entrailles/fait bien pisser:mais il est contraire es yeulx ⁊ a la veue a cause de son acuyte q̃ engendre fumees mordicantes ⁊ nuysans a la veue garde dempreigner mis en facon qui nest mye de expliquer pour ne bailler occasion de pecher. Il est aussi contraire aux febricitans:faict emmaigrir ⁊ seiche lesperme de lhomme: combien que le poyure blanc a cause de son humidite soit aydant a la dicte esperme. ¶De villa noua dit que le poyure noir resoluist et purge la fleume et la consoluist et ayde a la digestion et principallement cecy fait le poyure long quest plus conuenable a la digestion des humeurs crues que nest le blãc ou le noir ainsi que dit galien. Le poyure blanc est fort conuenãt a lestomach et le conforte grandement ⁊ vault a la toux principallement a celle quest de matiere froide ⁊ fleumatique ⁊ le peult lon bailler vtillement et preuenir le mouuement et acession de fieure froide. Il eschauffe pareillement les nerfz et les bras que nya riens semblable:mondifie le/polmon et prouocque lorine Lusaige touteffois du poyure est plus loue en yuer que en este. Or le poyure noir entre en commixtion daultres espices desquelles vsons en nostre table et en plusieurs viandes pour donner appetit comme verrons cy apres.

¶De girofle.

Le girofle naist en indye ⁊ est forment semblable aux grains du poyure si nest quil est plus long ⁊ plus fresle./Le fruytier qui porte ledict girofle a petites/fueilles et serrees / et a les rameaulx de troys cobres. Lescorce est pale et la racine large ⁊ forte ⁊ tiẽt la coule² du boys. Ledit girofle se garde bien cinq ans en sa valeur silest en lieu q̃ ne soit ne trop froit ne moiste. Sa qualite et vertu est forment semblable a celle du

poyure excepte quil nest mye tant nuysant au foye que le poy-
ure ⁊ a si grant force ⁊ vertu contre le venin: ⁊ lieue la obscuri-
te de la veue, conforte lestomach le foye ⁊ le cueur: restraint le
ventre destruyt toutes ventositez et malles humeurs qui sont
grosses et visqueuses engendrees de froit faict bien digerer la
viande especiallement qui le prent en telle maniere. Prenez gi-
rofle ⁊ semence de fenoil ⁊ les faictes boillir en vin et apres boi
re icelluy. Encores vault ledict girofle a gens poussifz qui a
peine peuent auoir leur alaine a cause des humeurs froides et
visqueuses qui leur serrent la poictrine mais qui le prengnent
en ceste facon. Prenez gomme adrogant et la faictes demourer
vne nuyct en vng peu deaue dorge et puis apres ayez des giro-
fles et mastic ⁊ gomme arabic et faictes pouldre et la meslez
ensemble la gomme adrogant qui est demouree en leaue dorge
et en ferez piloletes ⁊ icelles tiedrez dessoubz la langue vne grāt
piece et puis les aualer et en vser en vin ou seront cuytz giro-
fles. Oultre ce si lon boit dudict girofles quatre onces auec du
lait, lestomach lung il fortifie la puissance et nature de lhomme
pour faire habiter auec femme.

¶ Du cynamomme ou canelle.

SE que herodote recite du cynamomme le tien
pour fable Car il naist ⁊ croist en ethiope dont
le fruytier est bas ⁊ a petit rameaulx comblees
et serrez ⁊ nest iamais plus hault de deux coul
dees et de grosseur de .iiii. doys il croist et naist
en espines et buyssons, et pour ceste cause est de
mal a cueillir ne nen cueille lon point deuant so
leil leuant ne aussi apres soleil couchant et quant lon en a cueil
ly le prestre en prent pour dieu vne partie ⁊ laultre lon vent aux
marchans. Or la cynamomme nest aultre chose que lescorce du
fruytier ⁊ vault de tant plus quelle est de plus hault du hault
fruytier, car de tant quelle est prinse plus hault de tant est plus
gresle ⁊ delyee ⁊ de tāt quest plus delyee de tant est plꝰ parfai-
cte de meilleur goust force et odeur. Apres celle quest prinse du
plus hault vient celle du millieu dudit fruytier. Et tiercement
celle qui est pres de terre et de la racine: laquelle est plus grosse

espece ⁊ de moindre pris que les deux premiers ⁊ de que le cyna=
mome est plus mol ⁊ a lescorce blãche de tant il est plus reprou
ue. Pline racompte soy auoir veu vne racine de cynamome de
si grant ⁊ merueilleux poix quelle fut apportee a romme ⁊ don
nee au temple capitolin en lhonneur de iupiter et de la deesse de
paix ⁊ ce par lempereur Vaspasien. La qualite ⁊ nature dudict
cynamome est chaulde ⁊ seiche fait bonne digestion ⁊ ayde grã=
dement p sa force vertu ⁊ bonne odeur au cerueau a lestomach.
et au foye qui est reffroidy ⁊ fait bien dormir ouure les oppila=
tions ⁊ mondifie lobscurite de la veue ⁊ seiche les humiditez q
sont a la teste ⁊ a lestomach. Et pource en vser en ses viandes
est fort bon ⁊ sain ⁊ grandemẽt propre a ceulx qui ont la veue
obscure: laquelle obscurite vient ⁊ procede de humidite oultre ce
prouocque lorine: adoulcist la toux ⁊ est bon a catarres ydropisie
et a douleur de rains ⁊ si ledit cynamome est broye ⁊ mesle auec
vin aigre oste la rõgne ⁊ gratte: Ledit cynamome entre en com
position de noz espices que nous faisons pour confire et donner
goust a noz viandes ⁊ potaiges ⁊ leur donne grant saueur. Du
dit cynamome lon faict communement saulce auec du percil de
la saulge ⁊ du vin aigre ensemble la pouldre dudict cynamome
ou canelle. Et telle saulce donne talent de manger conforte la
ceruelle et fait bonne alaine.

Du gingembre.

LE gingẽbre est la racine dung arbre qui croist
en arabie ⁊ les gens de p dela vsent des fueil=
les dudit arbre en plusieurs choses cõme nous
vsons de la rue en viandes ⁊ breuuaiges de=
coctions ⁊ aultres sortes: mais par deca nous
ne vsons fors de la racine laquelle appellons
gingembre ⁊ est petite tirãt sur le blanc ⁊ les=
dictes racines sont comme decopees ⁊ rompues ont saueur forte
et delectable forment semblable au poyure si ont bonne odeur.
Le meilleur gingembre est celluy qui nest point perce ne vermo
lu ⁊ de tant quil est plus blanc ⁊ nouuel de tant vault mieulx
et se garde par deux ou troys ans en valeur ⁊ puis il seiche et
les petis vers le pcẽt ⁊ se pourrist p aulcune moisteur ql a en soy

Et quant lon le veult bien garder le conuient mettre auec le poyure qui est sec pour attremper sa moisteur. Aulcuns ya qui mettent confire ledit gingembre auec du myel ꝛ autres auec de leaue ꝛ du sel ꝛ cecy affin quil ne se putrifie ꝛ le mettent dedās petis vaisseaulx de terre ꝛ laportent comme dit est par deca et est bon a manger auec les viādes et poissons salles. Or la vertu du gingembre est chaulde et seiche suppose que aulcunement viengne a corruption par pourriture ainsi que autres boys vermoulus et māges de teignes et a ceste cause Galien dit quil est moiste de humidite indigeste et pour cause de lhumidite qui est en soy il se putrifie ꝛ pourrist: laquelle chose ne feroit sil estoit chault ꝛ sec. Ce nonobstant il ayde et secourist grandemēt a lestomach quant est refroidy ou par manger melons: concombres et aultres fruitz: ou par manger herbes verdes et ictaes ainsi quon fait voulentiers a la premiere table ou aultrement et ce en deseichant la frigidite et moisteur conceues par icelles viandes. Et est comme deffensoire encontre les morsures des bestes venimeuses et fait beaucoup a la memoire pource quil nettoye les humiditez qui sont en la teste. ¶ Dyascorides dit quil ayde grandement a digerer la viande et mollifie ꝛ lasche doulcemēt le vētre esclarcist la veue et oste la taye des yeulx: lieue les oppilacions du foye qui viennent de frigidite ꝛ humidite ꝛ ayde a nature luxurieuse et resoluist les grosses humeurs de lestomac et entrailles et sil est confit auec du miel est chault et sec assez plus que parauant: et a plus deficace:

¶ De la noix muscade.

Les noix muscades viennent de indie et sont moult chauldes et seiches. Et aydent moult fort au corps humain. Et resiouissent lestomach par leur vertu et bonne odeur. Et font bonne veue et clere. Gardent de vomir: et aussi donnent tresbon appetit de manger. Et font bonne alaine et odeur de gorge: lieue les fumositez de lestomach et font faire bonne digestion en expellissant les ventositez du corps. Fortifient le foye et lestomach. Et vallent a guerir les

lentilles de la face diminuent la rate ꝛ mollifiēt les apostumes dures du foye ꝛ serrent le vētre. Les meilleures noix muscades sont celles qui tirent sur le rouge ꝛ sont remplies pesātes ꝛ grasses. Et les pires de moindre value sont les noyres legieres ꝛ setches. De toutes ces espices dessusdictes entieres ou pillees meslees ou separees a nostre manger pourrons vser vtillemēt: car elles sont grandement appropriees a nostre nature: volupte et sante.

Du safran.

Si ie metz le safran entre les espices odorātes ie ne leut fais point diniure pource que ledit safran augmente la vertu dicelles nōseullement par sa couleur de laquelle lesdictes espices sōt grandement aournez et embellies, mais encores par sa saueur et odeur dont ledit safran est grandement prise ꝛ requis. Paladius dit quō doit plāter les boulz ꝛ teste du safrā au mois de feurier: il ya plusieurs sortes de safrā mais le meilleur ꝛ plus excellēt est en ce lieu a vne montaigne appellee taurus ꝛ a vne autre dicte tymolus: au second lieu ꝛ reputacion est celluy de licie et au tiers lieu est celluy de Italie. Il en viēt toutesfois en lāguedoc ꝛ aultres cōtrees, mais nō mye si bon: si doulx: ne si sauoureux. La probaciō du safran quant est bon est que incontinēt que lon le touche il se frise ꝛ rompt comme petites brotches. Aultre probacion: son le met a la bouche il semble quil saille et picque loeil ꝛ au visage Le meilleur toutesfois en tous lieux est quant naturellement et tresodorant sans sofisticacion aulcune. Il se doit seicher a lombre, ꝛ non pas au soleil ꝛ en vser dudit safran qui est chault ꝛ sec modereement prouffite ꝛ est vtil non seullemēt au polmō ꝛ poitrine, mais encores ou foye ꝛ au cueur lesquelz il conforte grādement ꝛ aussi lestomach: il fait pareillemēt dormir et si esmeut a luxure: mais si lon le boyt auec le vin pource que ledit safran est de vehemente odeur il en yure les gens. Oultre ledict safran prins a grant quantite reiouist et letifie si forment lhōme que aulcunesfois le fait deuenir fol de grant ioye ꝛ mourir: aīsi que dit Auicenne au chapitre du safran. Il fait ce nonobstant digerer la viande et fortifie lestomach et le foye: fait bien pisser

et donne bonne couleur au visaige. Isac en ses dictes dit que le saffran conforte lestomach & ouure les constipacions du foye ayde a gens poucifz & qui angellent a grant peine & conforte les membres debiles. Le plateaire oultre ce dit que ledit saffran vault contre sincopacion et contre la passion yliaque son fait icelluy ung peu cuyre en huylle et celle decoction lon met dessus le lieu rasis contre que une femme qui par aulcuns iours trauailla grandement a lenfanter et il luy donna a boyre deux unces de saffran & incontinent fist lenfant & plusieurs foys apres experimenta celle medecine & la trouua tousiours telle. Ce nonobstant dit Serapion que en user excessiuement lieue lappetit de manger et nest pas bon au cerueau a la veue ne aultres sentemens. La pouldre touteffois dudit saffran oriental meslee auec moyeufz doeufz & mis ensemble auec du coton sur les yeulx fait espasser la rougeur des yeulx maculez qui semblent sanglans ainsi que dit le plateaire. Or selon les fables saffrã est ainsi appelle a cause dung iouuenceau nomme parcaenom qui fut conuerty & transforme en icelle fleur selon que racompte Ouide. Aultres tiennent quil est ainsi appelle a cause dune ville en cylice dont vient le bon saffran qui est ainsi appellee.

¶ Sensuyuent les espices fortes et des petites gẽs Et premierement des aulx.

LEs aulx tant plus ont de gosses tant plꝰ sont fortz aspres et puantz: font malle aleyne tout ainsi forment que les oignons poreaulx et eschalotes. Pline dit touteffois que la racine des bettes tostee et cuyte soubz les charbõs et mangee apres lesditz aulx lieue & estaint la malle odeur diceulx et ce pareillemẽt fait la racine des ypres mengee apres. Paladius dit que si lon seme lesditz aulx quãt la lune est soubz la terre & de rechief icelle estant soubz ladicte terre lon cueillist iceulx nauront ia si puante & malle odeur. Or lesditz aulx ont grant force utilite et vertu resistans et aydans grandement a plusieurs maulx et parnicieuses maladies. Et principallement resoluissent les ventositez plus q̃ autre medecine & sont bons a la douleur des boyaulx et entrailles: mais que ny

ait fieure. Et ypocras dit que le meilleur qui soit es aulx est qlz prouocquent lorine ⁊ font bien pisser ceulx qui sont graueleux ⁊ qui orinent a grant peine. Et dyascorides dit que si lon mange lesditz aulx vers cuytz ⁊ principallement rostis ⁊ mesles en suc tre ilz clarifient ⁊ adoulcissent la voix ⁊ sanent la toux anticq̄ occient ⁊ tuent les poulz ⁊ lendes de la teste ⁊ les vers du ventre quant lon les mange frequentement auec daultres viādes et si sont bons a la douleur de poictrine qui prouient de froit: et lesdictz aulx par leur seulle odeur font fouyr les serpens ⁊ escorpions ⁊ aultres bestes occultes ⁊ cachees. Secourent aussi auec du miel aux morsures dung chien enrage ⁊ le ius diceulx mesle auec dhuylle guerist les playes venimeuses ⁊ aultres vlceres du corps ⁊ silz sont cuitz auec feues mitiguēt la toux ⁊ les soupirs de la poictrine. Sont bons pareillement ainsi que dit Pline aux dentz si lon pille trois gousses diceulx en vin aygre ou si lon laue lesdictes dentz de leaue ou lesdictz aulx auroit este et boullis ⁊ lon met la gousse la ou est le mal desdictes dentz et dit aussi q̄ lesditz aulx font dormir ⁊ excitent luxure si sōt pillez auec du coriandre nouueau ⁊ lon les boyt auec du vin pur. Vallent aussi lesditz aulx a ceulx qui ont grosses humeurs visqueuses en lestomach: pource quilz sont calefactifz incisifz ⁊ resolutifz ⁊ sont bons a gens de labeur qui boyuent eaue froide excessiuement ⁊ vsent de viandes grosses ⁊ froides. Et pource lon dit que lail est triacle de vilains aussi lesditz aulx amendent le aue mauluaise et pource sont ilz bons aux galiotz qui boyuent eaue bien souuent corrumpue. Et combien quilz soient bons en moult des choses en vser souuent nest pas trop bon / pource quilz sont grandemēt nuysās es yeulx es oreilles foye ⁊ polmō. Et silya douleur aulcune en tout le corps ilz cōmouent ⁊ incitēt icelle ⁊ griefuent lestomach en le deseichāt font auoir soif ⁊ biē boyre. Et si vne personne colerique en vse trop souuent ilz lenflambent ⁊ eschauffēt ⁊ seichent tellemēt le corps quilz le dispo sent a mesellerie ⁊ a frenesie. Et combien quilz nuysēt aux colericques ilz sont bons ⁊ conuenables aux flumatiques ⁊ a ceulx qui sont de froide cōplexion pource q̄ lesdictz aulx sōt fort chaulx ⁊ secz ou cōment du hault degre ilz sont toutesfois plus saintz cuytz ⁊ verdz que ne font crus ⁊ secz. Paladius dit que lō

les peult garder en paille ou pendus a la fumee;desditz aulx lon
en fait plusieurs viandes et saulces desquelles les villains sou
uent en vsent et les nobles gueres.

¶ Des oignons.

Il ya plusieurs especes doignons ⁊ tous ont for-
te odeur et telle / que font yssir les larmes des
yeulx et pource sont ilz nuysans esdictz yeulx.
Les oygnons tusculans sont moins froitz et ve
hemens que les aultres / et sont forment doulx.
Ceulx qui sont rouges sõt plus froitz ⁊ aigres
que les blãcs. Les secz plus que les verdz: ⁊ les
crudz plus q̃ les cuitz ⁊ / ceulx q̃ sont sectz plus q̃ ceulx qui sont
confitz ⁊ meslez en sel / huyle / vin / aigre ou aultrement. Lesdictz
oignons ayment ou requierent auoir terre grasse / lieux froitz /
moistes sablõneux ⁊ veulent estre souuent arrousez ⁊ fientez ⁊
estre semez en beau temps et si lon les seme au decroissant de la
lune ilz serõt petis ⁊ plus aigres ⁊ si au croissant serõt plꝰ gros
et de moiste saueur. Et si noꝰ voulons iceulx auoir grosse te[ste]
il fault oster toutes les fueilles et par / ainsi sera force que le suc
et substance descende en bas ainsi q̃ dit paladius. Or lesditz oy-
gnons se gardent bien pẽdus a la fumee ⁊ encores mieulx a la
paille selon q̃ dit pline. Et la vertu desditz oignõs selon lopiniõ
forment toꝰ medecins est inflamatiue ⁊ greuant la teste ilz ga-
stent aussi ⁊ troublẽt le cerueau memoire ⁊ entendemẽt: induy-
sent griefz sommeilz songes et dormicions: maintenant engen-
drent ⁊ nourrissent humeurs flematiques maintenãt tollissent
icelles. Aulcuns trouuent ⁊ tiennent principallement lescorce de
Esclepiades quilz sont saine si lon les mange attrempeement
pource quilz mollifient le ventre font dormir donnent appetit
de manger font bonne couleur tollissent la puanteur de la gor-
ge ⁊ excitent le ventre induysant icelluy et nourrissant dune hu
midite luxurieuse ⁊ son / prent tous les iours a ieung le ius di-
ceulx maintiẽt lhõme en sante. Dautre part silz sont vng petit
pillez ⁊ cathez leuees les p̃mieres pelicules ⁊ escorces exterieu-

res et mis par dessus les emorroides les font ouurir, et contre venins ⁊ corruptions deaues sont totallement semblables aux aulx. Ilz deuisent aussi les humeurs glueuses ⁊ ouurent la bouche des vaines ⁊ font yssir lorine ⁊ les fleurs aux femmes sont auoir soif ⁊ enflent le ventre ⁊ si leaue desditz oignons est composee en emplastre auec du sel ⁊ de la rue ⁊ mise sur la morsure dung chien enraige vault singulierement: ⁊ silz sont meslez auec du vin aigre ⁊ au soleil lon en oingt la morsee elle guerist et si auec du sel lon en met sur les verrues pareillement guerissent et les lieuent. Et le ius dicelles mesle auec du laict de femme est mis dedans loreille de ceulx qui noyent gueres: ⁊ a qui les aureilles cornent prouffitent grandement en ostant la douleur. Et quant lon oingt la teste a ceulx qui ont vne maladie appellee allopecie qui fait cheoir les cheueulx ilz les conseruent ⁊ font naistre: ⁊ si lon mesle ledit ius auec lescume de la mer ⁊ auec ce lon frote la teste fait multiplier ⁊ croistre les cheueulx: ⁊ dit Serapion q̄ quant le ius desditz oignons est mesle ensemble la gresse des gelines et est mis dessoubz la plante des piedz lieue le cail ou les nodz q̄ sont aux piedz a cause du cheminer. Et ledict ius ensemble le ius de la broise faict naistre les poilz ou cheueulx et faict auancer la barbe son sen oingt et frote pource que la frication faicte desdictz oygnons ouure les portes ⁊ le lieu se adapte pour croistre le poil et cecy est approuue. Or apicius dit que les petis oygnons ont aultre nature que nont les grās ⁊ si ont vne singulierete merueilleuse quilz croissent decroissant la lune et decroissent croissant icelle. Des escalotes fourment est semblable nature ⁊ vertu quest es oignons nonobstant que ne soyent si rons ne si grans que iceulx. Es viandes de apicius lesdictz oignons sont grandement exaulcez ⁊ prisez. Magnini dit toutesfoys que les vser trop principallement crudz engendrent en lestomach malles humeurs putrefactibles ⁊ corruptibles ⁊ disposēt lhomme a faire perdre la memoire troublent lentendemēt en le transportant tellement pour en deuenir fol. Quant sont cuytz: toutesfois sont assez plus sains ⁊ meilleurs car font faire bonne digestion. Galien et Macer dyent que sont bons es flumatiques et contraire es collericques.

¶ Des boulbz.

LEs boulbz de megara sont grandemēt louez p marc caton. Lon tient touteffois que les esquilles sont premieres ꝛ plus nobles: encores que facent plus a medecine que pour viande a manger| mais les especes des boulbz par les grecz explicquee est differente en odeur: suauite: saueur ꝛ grādeur. Ce nonobstant sont ilz tous de nature chaulde ꝛ a ceste cause encitent grandement luxure.

¶ Celsus dit que les boulbz sōt ditz toutes herbes qui ont grosse teste en racine ou desquelles herbes lon donne la racine a manger| car en parlant des qualitez des viandes ꝛ en disāt celle viāde estre substancieuse en laquelle auoit beaucoup daliement il enumere en ce les herbes| desquelles prenons les racines et les boulbz: ꝛ apres vng petit plus bas il dit que des leguns la feue est plus substancieux: ꝛ la lentille plus que les pois: et des herbes les raues ꝛ naueaulx ꝛ tous les boulbz plꝰ que aultres herbes. A lappellacion desquelz boulbz il met ꝛ contre les oignons aulx| pastendes| raifors| ramoraches| escheruis ꝛ aultres semblables racines. Galien dit quilz sont decicatifz: mōdificatifz: ꝛ incarnatifz: ꝛ quāt lon les mange engendrēt grosses ꝛ malles humeurs ꝛ visqueuses ꝛ sont de griefue digestion enflent ꝛ stimulent ceulx qui les mangēt a luxure. Et dyascorides dit que toutes les especes ꝛ facons de boulbz sont chauldes et agues ꝛ cōe est dit excitent grandement a luxure eschauffent la langue nourrissent grādemēt ꝛ augmentēt la chair ilz engendrēt touteffois inflacions. Et pour ces raisons considerees Varron dit quilz se doiuent māger aux nopces: et apicius approuuāt icelluy adiouste que lon doit manger desdictes nopces auec lesditz boulbz des pignons ꝛ du ius de la roquete ꝛ du poiure ꝛ ces choses considerees. Marcial appelle lesditz boulbz sollaces ꝛ libideneulx pour ce quilz excitent la luxure morte ꝛ endormie.

¶ Des rafles ou rayfors.

LEs rafles sont chaulx et moistes au premier degre ꝛ leur semence est chaulde au tiers. Ilz sont de leur nature mauluais a lestomach. Car ilz enflēt et font rotter. Especiallement se on les mangeut au commencement ou a la seconde table. Et aussi pource que ilz ne lais-

sent aualler la viande Ains la reboutent sur. Et diascorides dit q̃ si lon les mange a iung ou lon boyt leaue et le ius diceulx donnent grande ayde et sante ꝛ deffendent le corps ainsi propre ment que feroit vng deffensoire|mais ilz enfient font rotter et si font laleine puante. Aulcuns ya qui les mangent ensemble la chair ou aultre viande pource que donnent appetit ꝛ fõt boi re|mais ie les vouldroye manger a la fin ꝛ a la tierce table de copes menuement ꝛ prepares en eaue ꝛ sel ꝛ ne font pas lors re uenir la viande a la bouche|ains font descẽdre icelle en bas ꝛ las chent le vētre. Aulcũs ya qui les mangẽt a la tierce table auec du sel ꝛ vin aigre ainsi q̃ dit Magnini ꝛ sont bons ꝛ sains man ges en petite quantite po'ce q̃lz nuysẽt es yeulx a la teste ꝛ aux dentz vallent ce nonobstãt a ce qui est dessus dict ꝛ cõtre la mor sure des escorpions mangez ꝛ applicq̃z par dehors incitent luxu re ꝛ multiplient le laict es femmes. Or desditz rafles en fait de oximel qui est bon contre cartaines ꝛ fieures quotidienes. Et ce fait en ceste facon. Premierement fault piller ꝛ casser lesditz ra= fles:apres fault mettre iceulx par trois iours dedãs le vin ay= gre:puis le conuient vng peu faire boullir ꝛ apres couler par le stamine ꝛ mesler ensemble ladicte coulature du miel a souffi= sance ꝛ est fait. Et son met du succre auec ladicte coulature sen fait cyrop conuenable contre quottidiene ou fieure tierce meslee de colere et fleume selon le plateaire. Et quant lon cuist lesdictz rafles en ius de chair ou aultrement vault a la toux ꝛ a gros= ses humeurs q̃ sont congreguez a la poictrine ꝛ sont cõueniẽs a ydropisie de cause froide selon Serapion. ¶ Auicenne dit que la semence dudit rafle a plus de force ꝛ vertu que ailleurs apres en lescorce puis aux fueilles et finablement en la chair. Son huyl le toutesfois est de vehemẽte chaleur. Ledit rafle mis es yeulx ainsi quest dit: Mais son eaue distille mondifie icelluy et le filz de mesange dit que les fueilles aguisẽt la veue Et si ledit rafle est boully conuient a la toux antique ꝛ a grosses humeurs engẽ drees en la poictrine. Dit encores ledit auicenne q̃ son met vng tros de rafle sur vng escorpion il en mourra ꝛ cecy est experimẽ te de leaue dudit rafle laquelle est assez pl' forte. De rechief dit que si ledit escorpion a mordu quel que soit qui ait mange rafle ne luy nuyra ia. Ou pour les semer Pline dit quil demandent

terre solue ꝛ moiste haissent le fiens ꝛ se contentent de la paille aymẽt le froit tellemẽt quen la haulte allemagne lon les trouue aussi grant que les petis enfans. Se sement apres les pl̃ues de feurier pour le prin temps. Beaucoup de gens les sement en mars en auril ꝛ en septembre. Pour les faire doulx dit quil les fault inspargir souuent deaue sallee: ꝛ pour les faire gros ꝛ beaulx conuient leuer toutes les fueilles ꝛ les couurir souuent de terre. Et son veult faire que les trop aigres deuiennent doulx fault faire macerer la semence par vng iour ꝛ vne nuyt en miel ou en moust. Dit encores ledit pline que les rafles estoiẽt anciennement preferees au temple apollin dessus toutes viandes et se disoit estre dor les bettes dargent ꝛ les raues de plomb: dõt morchion grec en a escript vng volume de louenges dudit rafle et certes ilz sont reputes tres vtifz en viande au temps dyuer.

¶ Des poreaux.

Les poreaux ya deux sortes les vngz sont capites et gros poreaux les aultres sont sans teste et petite poree que lon couppe souuent ꝛ menu Or po᷑ auoir de ladicte poree il la fault semer fort espes ꝛ apres deux moys q̃lz seront semez sans les replanter ailleurs sõt bons a coupper et pour en vser encores que columelle afferme iceulx estre plus durables et meilleurs si sont replantes: mais ensuiuant en ce paladius nen fait mencion de les replãter / mais dit seullemẽt que apres q̃ nous aurons coupe ladicte poree la cõuient arrouser ꝛ semer ꝛ sera tousio᷑s belle ꝛ bõne. Neron empereur Rõmain a cause de conseruer sa voix ayma si forment ladicte poree que tous les iours en mãgeoit auec dhuylle sãs pain ne aultre chose: car il aymoit sur tout bien chãter nõ seullemẽt a son priue: mais encores au ieux publiq̃s dõt disoit publicq̃ment quil estoit attenu grãdemẽt a ladicte poree pour cause d̃ sa voix et q̃l chantoit bien. Les gros poreaux capites cõuient semer p᷑ cleres et au large ꝛ les fault semer en prin temps ꝛ en octobre les replanter en aultre part. Et quãt serõt du gros du doy conuient coupper les fueilles du meillieu: et racines et aultrefois les replanter et fienter bien a poit: et quãt cõmencerõt prẽdre racines

menues les fault tirer tout doulcement vng petit en hault ⁊ la
les laisser affin q̃lz deuiennẽt pl⁹ gros de teste quant trouuerõt
au dessoubz espace lieu vuyde ⁊ vacq̃. Dit aussi ledit Paladi⁹
vne aultre facon de les faire gros si plusieurs graines desdictz
poreaulx lont lye ensẽble ⁊ tout ainsi les semer en terre ⁊ en sor
tira vng fort grant ⁊ beau. Dit de rechief que si lon met a la te
ste dudit poreau vne graine de raue sans y toucher auec fer: et
retourner mettre en terre icelluy croistra ⁊ engrossira merueil-
leusement ⁊ assez mieulx encores si de rechief souuent le fais.
Les poreaulx degypte sont louez sur tous autres ⁊ apȝs viẽnẽt
ceulx de ostie pres de rõme du poreau q̃ a teste: ypocras en a vse
en moult de vices ⁊ maladies corporelles pource q̃lz ont grans
vertus: ⁊ premieremẽt le iust diceulx retãche le flux du sang q̃
tõbe du nez: ⁊ beu auec du vin pur vault grandemẽt cõtre mor
sures venimeuses. Et icelluy prins auec du laict de fẽme gue-
rist la vieille toux ⁊ les vlceres du poulmõ: et iceulx mãgez seu
lement vallẽt cõtre le venin des boletz ⁊ si alient les fractures
et laschent le ventre ostent les durtes dicelluy ⁊ mis dessus les
playes fraiches auec du sel les serrẽt incontinẽt ⁊ si vault cõtre
puresse ⁊ a mouuoir ⁊ incite luxure. Et dit de villa noua que si
vne femme en mange cõceura plus facillemẽt ⁊ la raison peut
estre car selon Auicẽne le poreau vault a la coartation ⁊ restri
ction de lamarris ⁊ a la durte q̃ est en icelle lesquelles choses peu
ent empescher conception. Dit oultre ce diascorides quilz prouo
quẽt lorine ⁊ subtilient les humeurs. Touteffois les vser trop
souuent engendrent sang noir et melencolique et griefuent les
nerfz et engendrent douleur de teste et griefz ⁊ merueilleux son-
ges gastent les dentz ⁊ gencines nuysẽt a la veue ⁊ aux reins ⁊
vessie: quãt il y a en iceulx aucunes vlceres ⁊ ne sont mye sais
a lestomach car leur vertu est chaulde et seiche au tiers degre:
et vallẽt mieulx a maladies remouuoir q̃ a sãter dõner ⁊ brief
uement nul colerique ne melẽcoliq̃ en doit vser especiallement
crudz. Lon les peult bien touteffois adoulcir son les boullist .ii.
fois et gette la p̄miere ou les deux eaues lon les met en aultre
fraiche ⁊ en ce point pȝdent leur malice sont plus doulx ⁊ moĩs ĩ
flatifz: ⁊ son mange apȝs les poreaulx des lactuenes porpiers: et
aultres herbes froides il est fort bõ ⁊ cõdescẽdẽt pource q̃ la cha

leur des poreaulx est attrẽpee pour la froideur desdictes herbes ou lon peult bouilir lesditz poreaux bien lauez par auant en eaue chaulde ensemble les laictues. Et lors mõdifient les humeurs grosses du polmon & ouurent les oppilations du foye & ratte: et le ius desdictz poreaux auec vng peu de miel guerist et sane les playes et ledict ius ensemble: le ius des racines des lys guerist la douleur des genitoires en son aprester & fait cuyre lesdictz poreaux en huyle damandes vallent a collicque selon que dit auicenne. Et ysaac dit que son fait cuyre la teste des poreaux et lon cõduyst apres icelle en amandes humette le vẽtre excite a luxure & vault contre passion collericque qui viẽt des grosses & visqueuses humeurs. Dit encores ypocras desditz poreaux quilz eschauffent & deseichẽt trop: ouurent le foye & la rate ou nettoyẽt icelle purgent la poictrine & polmon. Ce nonobstant pline recite a cause de boire le ius des poreaux q̃ sont pales & iaunastres vng cheualier rommain subitemẽt mourir dedans la prison ou lempereur Tybere lauoit fait mettre.

¶ Du fenoil.

Es iardins naissent aulcunes herbes desquelles tant de la semẽce & graine comme des fueilles vsons a noz mangers et a noz confections de viãdes. Et ces herbes sont a la plus part odoriferantes: entre lesquelles est le fenoil et aultres que verrons cy apres: mais en quelle facon nous vsons dicelles en leurs lieux le verrons. Et pour venir a la vertu de nostre fenoil ie dis quelle est chaulde et seiche non mye simplement. Car son goust monstre bien lausterite: et asprete adioincte en luy. Or pline dit la vertu du fenoil estre si grande que les serpens q̃ ayment ledit fenoil merueilleusement en deuiẽnent ieunes & se renouuellent totallemẽt quant ont gouste & mange dudict fenoil et si delaissent leur escueil et premiere peau et en prennent vne toute neufue: & au prin temps quant saillent hors de leurs tanieres & cauernes ou par tout lyuer ont este recluses et ny voyent gouste elles serchent naturellement lherbe & fueilles dudit fenoil & en icelles se frotent la teste & les yeulx & en mangent iusq̃s a ventil recouure la veue & q̃ y voyent clerement & par ainsi lon voit que le fenoil a grãs vertus & non

sans cause no⁹ en vsons tant vert sec cõme cuyt tant de lherbe
graine q̃ les racines/car il engẽdre bonnes humeurs ꝛ si est bon
a la poictrine ꝛ ouure les conduytz des veines q̃ sont clos ꝛ ser=
rez/engendre aussi laict es fẽmes ꝛ est bon contre leaue q̃ tombe
es yeulx:prouocque lorine ꝛ les fleurs aux fẽmes ꝛ faict bonne
veue. Et la semence dudit fenoil restraint lestomach dissolu ꝛ
selle est beue pillee auec de leaue garde les febricitans de vomir
et tant cuytte cõme verde ladicte semence du fenoil est bonne ꝛ
augmẽte generation ꝛ nature:ꝛ si ladicte semẽce ou racine de fe
noil est cuytte auec des chiches fait pisser merueilleusemẽt bien
et si rõpt la pierre:lieue les maulx du polmon ꝛ du foye ꝛ leurs
fueilles pillees auec du vin aigre ꝛ beues valẽt contre poinctu
res descorpions: ꝛ oultre ce cõtre les serpẽs lon boit vtillement
la semẽce auec du vin pareillemẽt:dudit fenoil lon en fait deaue
a facõ de celles des roses ꝛ est fort bõne es yeulx ꝛ cõforte iceulx
fait biẽ oriner ꝛ brise la pierre des rains ꝛ vessie ꝛ vault a vser
a toutes fieures q̃ sont lõgues ꝛ engẽdrees de grosses ꝛ froides
humeurs. Macer dit q̃ la semence dudit fenoil beue auec de vin
excite a luxure ꝛ mitigue la douleur du coste:ou lon prent la de=
coction de ladicte herbe. Et ledit fenoil prouffite grandement a
gẽs vieux ꝛ les restouyst ꝛ resiouenist ainsi q̃ voyõs des serpẽs
Et ysaac dit q̃ le ius du fenoil cuyt ꝛ despume ꝛ dõne a boire a=
uec oximel vault contre fieures longues ꝛ antiq̃s ꝛ prouocque
lorine merueilleusemẽt. De villa noua dit q̃l expellist les vẽto
sitez ꝛ les dissoluist a cause de sa chaleur ꝛ seicheresse. Et a qua
tre cõmunes vtillitez. La premiere q̃l apprrouffite a fieures. La
seconde q̃l expellist le venin: la tierce mondifie lestomach et la
quarte q̃l fait bonne veue. Est de noter touteffois q̃ ledit fenoil
est de tarde digestion ꝛ nourrist peu ꝛ mal/ꝛ pource nest il point
cõpetant en viande mais bien en medecine. Et pource au regi=
me de sante nen conuient ia vser si nest pour corriger la malice
daulcunes viandes ainsi que nous mangeons aulcuneffoys du
persil ensemble les laictues pour attremper la froideur et hu=
midite desdictes laictues/par ainsi auecques les courges se peut
cuyre le fenoil et semblablement auec les raues pour corriger
leur malice. Or il ya du fenoil sauuaige qui a les fueilles plus
grandes et est plus hault et plus amer et aigre au goust ꝛ a la
racine blanche ꝛ croist voulentiers en lieux chaulx ꝛ pierreux ꝛ

de cestuy tant la semēce q̄ la racine est de plus grant force ꝛ ver
tu q̄ nest du domesticq̄ excepte seullement a laugmentaciõ du
laict. Et la semēce du fenoil est de plus grant efficace que la ra
cine ꝛ la racine q̄ lherbe cõbien que lherbe soit fort bonne mãgee
a ieung: principallemēt a la veue. Et aussi le iust est fort sõ sen
oigt les yeulx ou son boyt icelluy de matin: lequel ainsi beu fait oul
tre ce quest dit par dessus bien pisser. Se tu veulx faire du fe=
noil qui soit doulx il te fault semer la graine dedans vne figue
seiche ꝛ sortira assez plus doulx que par auant: aulcuns y a qui
coupent toutes les fueilles ꝛ brãches dicelluy fenoil q̄ est amer
iusques en terre ꝛ ce en yuer: ꝛ apres le fientēt ꝛ couurēt bien de
la fiēte du pourceau ꝛ de lhõme ꝛ lānee ensuyuāt est assez plus
doulx ꝛ agreable a mãger. Lusaige de la semēce dudit fenoil est
communemēt a la tierce table nonobstāt q̄ tousiours soit bon.

¶ Du compyn.

Le compyn est vne semēce aromatique ꝛ de bon
ne odeur laq̄lle les colōbz ayment grandemēt
ꝛ tāt q̄ qui en mettroit a vng colōbier il feroit
venir les colōbz de toutes pars ꝛ les feroit la
congreguer: laq̄lle chose est reprouuee po' cause
de natirer les colōbz dūg colōbier en autre. Or
se dit comin croist superficiellemēt sur terre ꝛ nentre pas gue=
res dedās icelle si mõte il toutesfois bien hault. Mais en affricq̄
et en egypte a grant habondāce ꝛ aussi en babiloine ꝛ en aucūs
quartiers deurope. Sa vertu est chaulde ꝛ seiche ꝛ ainsi que dit
Pline lon en a grans vsaiges aux remedes: principallement de
lestomach est bon a gens flumaticques ꝛ caterreux il reprimist
les douleurs ꝛ trenchesons du ventre prouoque a pisser est bon
a douleur de vessie pour sa vertu chaulde ꝛ ayde a la grauelle
principallement sil est beu auec vin doulx: il expellist aussi les
ventositez lieue les inflacions: ouure les cõduitz oste les fumo=
sitez ꝛ cõfortent la digestiõ: restraict aussi le flux du vētre quāt
est rosty au feu ꝛ mis en vin aigre ꝛ gette dedās le nez fait este
mer ꝛ estāche le sang: q̄ en vse souuēt deuiēt palle ꝛ mal colere
la face dont les ypocrites pour estre veuz saitz ꝛ destroicte vie
en vsoiēt anciēnemēt po' decevoir le peuple: il pduit vne fleur
noire q̄ vault a morsure venimeuse son boit icelle ꝛ profite a la

douleur de vessie ⁊ stranguirie et fait yssir par vrine le sang coagule selon que met Dyascorides.

¶ Du anys.

Anys et cruciscuyt est grandemēt loue p Pyctagoras et sil est vert encores ou sec en quelque viande qui soit adiouste ou mys en confection ou tout a part soy est fort agreable sain et plaisant. Neantmoins le bon anys et plus loue est celluy de candie apres celluy degypte et de babiloine. User dudit anys qui est chault et sec est grandement vtil pource quil donne appetit de manger tollist les ventositez ⁊ inflacions du ventre conforte la veue la digestion et la vertu de lestomach et pource est bon den vser a ceulx qui tottent voulentiers car il destoupe les conduitz du foye et de la rate debrise la pierre puoque a pisser ⁊ a sueur tollist la soif restrainct le ventre ⁊ destrōpt les humiditez blanches q̄ fluent ⁊ viennent de la marrice prouoque le laict pareillemēt ainsi q̄ dit Serapiō Excite et commeut luxure: fait bonne et plaisante aleine et tollist la feteur et puantise dicelle guerist la douleur de la teste ⁊ vault grandement contre fieures antiques ⁊ lodeur garde de esternuer et si lon le boit excite a sommeil garde de vomir est vtil merueilleusement es vices de la poictrine et aux nerfz et nya riens plus souuerain au mal du ventre et entrailles ⁊ toste et rosty a ceulx qui ont dissenterie ainsi que dit Pline. Dyocles donnoit voulentiers la semence dudit anys pillee auec la mente aux ydropicques. Et pyctagoras dit que les femmes enfantēt plus legierement en odorant icelluy. Et sozimenes afferme que son boyt la semence elle ayde grandement et donne grant refrigere aux viateurs lassez de trauail. Le mettre entre les vestemens ainsi que dit pline deffend iceulx vestemens des teignes. Et dit quest seullement inutil a lestomach si nest que fust enfle mais en ce est contraire de Villa noua qui dit que ledict anys est fort bon a lestomach et que cōforte icelluy ⁊ la cause si est pource q̄l mōdifie ledit estomach des flegmes ⁊ leschauffe. Et pour ceste cause vault il pareillement a la veue car il nya chose qui nuyse plus a ladicte veue q̄ la immōdice qui est dedans lestōac po

ce que de lestomach immonde se lieuēt fumes immondes lesqlz vont et montent au cerueau ⁊ es yeulx droictem nt et leur nuisent grandement et offencent et si perturbent les esperitz visibles et ces deux biens et ayde sont en lanys qui est doulx et bon. Le meilleur anys et de plus defficace est le frais ⁊ de tant quest plus noir. Et si lon confit ledit anys auec le succre en dragee en est plus plaisant et agreable a manger ou auec de la regalice decouppee menuement ainsi quon en fait dragee commune. Communement lon mange ledict anys a la tierce table pour reprimer les vapeurs et exalacions qui montent au chief. Brief ledit anys combien que soit fort petite semence en quantite elle est fort grande ⁊ prouffitable en qualite vertu et bonte.

Du caruy.

Aruy est vne semence forment semblable a celle du fenoil excepte que le caruy est plus long vng petit que la semence du fenoil en sa saue^r est vne acuyte temperee ainsi que dit Galien Et sa premiere vertu est quelle eschauffe ⁊ seiche au tiers degre: ⁊ la seconde quelle rompt et subtille: la tierce est qlle expellist les ventositez non seullement sa semence mais encores toutes ces parties Dyascorides dit q̄ sa semēce est prouocatiue a faire pisser ⁊ a bōne odeur ⁊ eschauffe ⁊ est bonne a lestomach fait digerer la viande ⁊ sa vertu est forment semblable a lanys ⁊ sa racine se mãge tout ainsi cuyte que celle des pastenagues. Auemesue dit que le caruy est plus gros que le comyn: ⁊ deboute ⁊ expellist du ventre les vers ⁊ ascarides: fortifie lestomach ⁊ restrainct le ventre: moins toutesfois que le comyn. Rasis dit quil ayde beaucop a vne maladie appellee cardiace quest au cueur quãt le cueur bat ⁊ poulse interpretee comme ardent le cueur par grant soif quil a audit cueur.

Du coriandre.

E coriandre entre les herbes sauluaiges ne se trouue point. Le coriandre qui vient degypte est prise sur tous aultres et loue. La semence dudict coriandre prinse auec vin doulx esmeut la personne a luxure: mais ce nest mye bon den vser trop car il est pour faire yssir hors du sens la personne ⁊ mourir for

ment ainsi que dit Dyascorides. Isidore dit que cest venin aux
chiens et en meurent pour en manger: aucuns le louent toutes
foys comme dit Pline et le tiennent fort bon pour guerir fieures
tierces si lon en mange trois grains ains que lexces suruiengne
Or si lon met ledit coriandre en la viande il eschauffe la persō-
ne. Le restrainct et fait bien dormir sicomme dit ledit Isidore et
tue les vers du ventre: et sil est pille et dōne a boyre moderemēt
a grans vertus pour refrigerer les ardeurs. ¶ Auicēne dit que
sa propriete principalle est de prohiber les vapeurs que ne mon
tent a la teste. Et pour ceste cause en met lon voulentiers es
viandes de ceulx qui ont lepilance de la vapeur destomach. Il
engendre toutesfoys tenebrosite a la veue et est de tarde digesti-
on: encores cōforte lestomach chault ou eschauffe. Ce nōobstāt
lon ne doit point manger simplement pour les vices et qualitez
quil tient en soy nuysibles ainsi quest dit par auant, ains le doit
lon manger auec du myel ou auec des raisins passis ou comme
auons acoustumee quest plus aggreable et plus sain prepare en
vin aigre et mis en dragee couuerte de succre. Et en quelque fa
con que soit ledit coriādre ꝑpare assez cōmoderement en vserōs
a la tierce table pour reprimer les vapeurs qui mōtēt en la te-
ste et cerueau q̄ a la ꝑmiere ou secōde table: il est bon cōtre putres
se aīsi q̄ dit abugeric et a flux de sang et restraict le vētre: galien
dit q̄ son mesle ensēble la viāde des coqz lesdi coqz en deuienent
plus fors pour batailler et assaillir les autres coqz. Oultre ce ze-
nocrates dit vne chose bien merueilleuse celle vraye q̄ les fēmes
quāt ont beu vng grain pille dudit coriādre nauront point de tout
icelluy iour leurs fleurs ne deux iours selles en boiuēt .ii. diceulx
grains ne de trois si crois q̄st chose biē forte a croyre: et ce tiēs ie
a mon aduis les pādectes plus vraye q̄ dient q̄ la semēce dudit
coriandre ensemble eaue de plantage beue restrainct incontinēt
lesdictes fleurs et aussi le flux du ventre: laquelle chose est expe
rimentee. Le plateaire dit que si on espargist le coriandre puluer-
rise dessus la chair fait icelle sauoureuse. Et marc varron ti-
ent que lon peult bien conseruer ladicte chair en este si lon y met
dudict coriandre pille auecques vin aygre. Et en vser certes
souuent debilite lesperme de lhomme pour cause de sa infrigida
cion et de siccacion et tollist le desir dhabiter: et constantin dit que

a cause de sa bonne odeur sil est mache entre les dentz lieue la feteur ⁊ malle odeur des aily ⁊ oignons.

¶ De la regalice.

Regalice est vng fruytier qui a ses verges longues de deux couldees a les fueilles espesses grasses et glueuses : sa fleur semblable au iacinte a ses racines rousses et longues : naist a grant habondance en capadoce ⁊ au riuaige de pōto : aussi en ya en lāguedoc en plusieurs pars et en aultres contrees. Galien dit que la plus grāt vertu ⁊ substance que soit en la regalice est au ius de sa racine ⁊ sa substance est prochaine a la substance de nostre corps ⁊ luy est fort semblable ⁊ sa saueur est doulce cōme la saueur de sa racine en vng peu destipticite ⁊ sa vertu premiere est plus froide a la complection du corps de lhomme ainsi quil fust de chaleur tiede ⁊ pource est apres de complection proportionnee ⁊ est moiste de moisteur attrempee. Et sa seconde vertu est quelle adoulcist les asperitez et la vessie ⁊ tollist la soif. Dyascorides dit que son iust vault a lasperite du gorgeron du polmon ⁊ se doibt mettre dessoubz la langue ⁊ succer ⁊ degloutir le ius ⁊ vault a linflamation de la bouche de lestomach ⁊ a la douleur de la poictrine et a la voix au foye a la tongne vessie ⁊ a la douleur des rains et vault a lestomach quant lon le mache ⁊ lon deglutist le ius : et son la pile ⁊ ainsi pilee lon met icelle sur quelconqs humeurs ou enfleures les adoulcist ⁊ mitigue. De ladicte regalice nen vsōs gueres si nest meslee en dragee commune ensemble anys coriandre carui : ⁊ fenoil dont en vser de ladicte dragee yst fort vtil.

¶ Du pauot.

Pauot est vne herbe qui fait dormir les malades et est en deux manieres dōt lune est sauluaige ⁊ lautre domestique. Le pouot sauluaige a deux especes lune blāche ⁊ lautre noire le noir est bon poʳ saueur ⁊ les fueilles du blanc pilees ⁊ beues auec du vin guerissent vne maladie appellee elephāce. Ces differēces icy lon peut cōgnoistre ꝑ la fleur car le pauot blāc a la fleur blāche ⁊ le noir la noire. Mais le pauot do

mestique a trois especes vne blanche de laquelle semence quāt est vng peu rostie a la seconde table auec du miel. Noz anciens souloyent bailler. Lautre est noire de laquelle les medecins vsēt pour guerir malades. Et la tierce espece lon appelle erraticque et croist voulentiers auec lorge. Le ius dudit pauot les medecins appellent oppion duquel ilz tollissent a plusieurs cures ⁊ sollicitations des malades quant sont trop grandes ⁊ font endormir ceulx qui ne peuent dormir. De cestuy oppion on list publice. Licine preteur de romme estre mort en espaigne pour ennuy de sa vie. Le pauot a grosse teste ainsi que petites pōmes granneees ⁊ dedans ces petites pommes est la semence le ius des fueilles de ladicte teste ou pomme fait bien dormir ceulx qui sont en fieure comme est dit: mais lon doit bien icelluy donner saigement ⁊ par mesure pource quil estoupe trop fort les conduys et refroidist et mortifie le corps ⁊ par especialle pauot noir. Serapion met que le pauot est chault et sec au premier degre et si lon le met auec lescorce de la noix il noircist merueilleusemēt les cheueulx dune forte noirsure. Constantin dit q̄ ce fait le ius dudit pauot mesle en huyle de mirtre ⁊ conforte iceulx: ⁊ son en fait collire mōdifie la toille des yeulx ⁊ son mache biē la racine purge les humeurs de la teste par les narilles ⁊ le ius propine ⁊ baille mondifie les veines ⁊ cure la morphee ⁊ haste lorine ⁊ les fleurs es femmes

De la mente.

La mēte est vne herbe de suaue et bonne odeur Et les poetes dyent en leurs fables que fut vne fille moult belle appellee mente laquelle fut aymee merueilleusemēt a cause de sa beaute de Pluto dieu de la terre ⁊ des abismes tant que proserpine fēme dudit pluto cōgnoissant le cas ne peut souffrir telle iniure a soy estre faicte ais cōuertit de faict ⁊ transfigura ladicte mente concubine en ceste herbe ainsi nōmee au iourdhuy lest interp̄tee quasi vng dō damour ou quasi meritoire ou pource quelle vient bien souuent en noz tables pour cause de son odeur aggreable: laquelle odeur ainsi que dit Pline excite et resiouyst noz espritz. Or ceste herbe icy pour son inflammation excite et reueille la luxure morte et endormye. Et

Et pour ceste cause antiquement estoit prohibee et deffendue
aux hostz des gẽs darmes de manger de ladicte herbe affin que
ne feussent luxurieux et libidineux ou effemines Car la plus
grant vertu dung ost de gens darmes est destre chastes ꝛ pource
ce sont ilz ditz en latin castra. Ladicte mente doncques qui est
chaulde et seiche stiptiques ꝛ desicatiue mangee a par soy ou en
semble aultres viandes donne bon appetit et conserue les gras
de putrefaction restoupst le cueur ayde a lestomach leschauffe
et le conforte ꝛ tue les lombris et vers du ventre: garde de san-
glotir prohibist de vomir ꝛ de cracher le sang selon que dist ma
gnini ꝛ si vault cõtre la morsure dũg chien enraige. Et selle est
cuyte en vin oste la puantise de la bouche ꝛ purge les gencyues
pourrie et corrumpues oste le vomir qui vient par deffault de
la vertu retentiue et vault contre deffaillement de cueur ꝛ foy
blesse des esperitz et si purge la marris de ses superfluitez et la
cõforte oste la douleur des rains ꝛ entrailles ꝛ amollist mamel
les endurcies par trop de laict coagule quant lon met icelle des-
sus cuyte en vin ꝛ huyle le ius est bon contre venin. La mente
oste le sanglot et adoulcist la langue quant elle est trop aspre et
on len frote. Et dyascorides dit que si lon donne le ius de ladi-
cte mente ensemble du vin aigre a boire est bon a ceulx qui cra-
chent le sang et si tue les gros lombris et excite luxure comme
dit est. Et son prent de la pouldre de ladicte mente seiche autãt
quon pourra en troys doys et len donne icelle auec eaue chaulde
en breuuaige elle lieue toute iniure ꝛ corruption de lestomach et
nettoye icelluy en tuant toute vermine quelle trouue dedans le
ventre. Macer oultre ce dit que si lon met dessus les genitoires
la decoction chaulde de leaue ou la mente aura este cuyte vault
diuerses maladies desditz genitoires ꝛ selle est instillee auec du
miel dedãs laureille lieue la douleur dicelle ensemble moust ou
vin cuyt elle fait haster la femme denfanter. Et son en frote du
dit ius les petis fromaiges les garde de corrumpre et putrifier
ou son met ladicte herbe verde par dessus iceulx Pline dit enco
res que si lon met ladicte mẽte sur les temples lieue la douleur
de la teste. Elle verdoye en este ꝛ flaicist en yuer si nest qlle soit
en bon abrich ꝛ lieu chault: mais elle renouuelle ꝛ sordit to⁹ les
ans quant vient au beau temps et par ainsi dure sans fin puis

quelle eſt vne fois aduenue en noz iardins. Il y a vne aultre eſ=
pece de mēte ſauluaige que lon appelle mentaſtre qui croiſt par
les champs: mais neſt ſi doulce plaiſant ne aggreable a noz ta=
bles: combien que a grans vertus.

¶ De lyſope.

Ysope eſt vne herbe qui ayme lieux vmbreux
et moiſtes / eſt de haulteur de la mariolaine et a
ſes fueilles et rameaulx forment ſemblable a
icelle excepte que les fueilles et rameaulx du
yſope ſont plus longuettes que celle de la mar=
iolayne tient bonne odeur et le gouſt feruent et
amer ſe doibt cueillir ainſi que dit yſaac au prin
temps. Dyaſcorides eſcript quil y a de deux ſortes: lune qui croiſt
es montaignes: lautre es iardins domeſtiquement. Le meilleur
yſope ſelon que dit pline eſt en Cicille au mont de taurus. Ga=
lien tient ſa ſubſtance eſtre ſubtille et ſa vertu chaulde et deſica
tiue et que mollifie les durtez du corps vault es froidures de la
matris / rains veſſie et foye / et laſche les humeurs mal cuyttes
et crues. Pline dit queſt contraire a leſtomach ſi lon mange ſim
plement ſans aultre viande et prins auecques figues / farine /
miel / ſel et comin ayde a la poictrine ⁊ audict eſtomach ou pren
dre cinq rameaulx dicelluy ⁊ deux de rue ⁊ troys figues cuyttes
enſemble dit que purge merueilleuſemēt ladicte poictrine ⁊ gue
riſt la toux ſi ledit yſope eſt cuyt en miel ⁊ pille en gueriſt la gra
te de la teſte. Et ſil eſt cuyt ainſi que dit dyaſcorides en eaue fi=
gues / miel ⁊ rue et ceſte decoction / eſt donnee a boire vault aux
apoſtumes de la rate polmon: et a la toux antique catarres qui
deſcendent du chief / au gorgeron et poictrine a ceulx qui alainēt
a grant peine difficillement ⁊ ſi tue les vers et lombris du ven
tre. Et ſi ledit yſope eſt mange auec des figues fraiches amol=
liſt ⁊ laſche le ventre: fait bonne couleur ⁊ vault a ceulx q̃ ont
chargee la poictrine de groſſes ⁊ malles humeurs ⁊ a ceulx qui
ont la toux ⁊ ſpeciallement q̃ boit leaue ou les figues ou lyſope
auront eſte cuytz ainſi que auons deſſus dit ⁊ deſtruit les veto=
ſitez qui ſe peuuēt engendrer par fumees. Et cuyt en vin aigre
gueriſt la douleur des dentz ſi lon laue ⁊ rince ſouuent la gorge

de ladicte decoction| ainsi que met Serapion.

¶De lache.

Antiquement ceulx qui auoient victoire en luyttes coronnes de lache. Et le premier q̄ en fut coronne Hercules pource q̄l fut grāt luytteur ⁊ victorieux|car il vainquist antheo gigant filz de la terre:fort et puissant a merueilles|contre lequel nul nosoit saillir ne ny auoit homme qui le sceust vaincre| car tant quil pouoit toucher terre sadicte mere il rafraichoit tousiours en force. Mais hercules en ce obuia et en luytte si fort le pressa et leua en hault et en lair tellement le va ioindre et estraindre entre ses bras quil fust force ql expirast et mourut sans pouoir iamais toucher terre ne auoir secours de sadicte mere ainsi que comptent les poetes. Et lors en icelle victoire fut ledict Hercules couronne de ladicte ache. Mais pour venir a nostre propos ladicte ache naist voulentiers en pays chaulx et en lieux froitz ⁊ vmbreux ainsi que dit paladius ⁊ dit oultre ce que si lon veult que ladicte ache soit belle et grande ⁊ que ait larges fueilles fault auoir de la semēce autāt que lon pourra prendre auec troys doys ⁊ icelle conuient mettre dedans quelque petit linge ou meschante toille que ne soit gueres dougee ne serree:⁊ dedans icelle conuient clorre ⁊ mettre toute ladicte graine ou semence et tout ainsi close et lyee la mettre et semer en terre et naistra assez plus grande que aultrement: et en ceste facon lon peult forment faire de toute aultre semence Et se tu veulx que ladicte ache soit crespe fault vng petit piler ladicte semence ains que la semer en terre ou se veulx apres q̄ sera saillie de terre y passer par dessus quelque chose pesante:ou la trapiser auec les piedz. Elle naist plustost ainsi que dit paladius de tant que la semence est plus vieille ⁊ de tant plus tart que ladicte semēce est plus fraiche et nouuelle. Or ya plusieurs especes et differences de ladicte ache ainsi que dit Pline ⁊ Dyascorides: mais celle qui faict plus a nostre propos et de laquelle

Vsons plus communement en noz viandes est lache domestiq̃ laquelle pline dit quelle a vng singuliere grace en condimens et compositions de viandes: Et sa vertu est calefactiue subtilia= tiue incisiue ꝓuocatiue a faire pisser ꝗ faire venir les fleurs aux fẽmes resoluist les vetositez ꝗ est bonne a lestomach ainsi que dit Galien ouure aussi les cõduys du foye ꝗ la rate brise la pier re la grauelle oste la iaunisse ꝗ vault cõtre ydropisie ꝗ frenesie quant lon en oingt le chief du ius de ladicte ache auecq̃ huyle de roses meslee en vin aigre. Et lon fait boillir en bonne lessiue la= dicte ache ensemble lambroyse ꝗ puis dicelle lessiue lon sen laue la teste garde de tomber les cheueulx. Et quant lon boit la de= coction de ladicte ache ꝗ de sa racine ensemble vault contre me= decines mortelles et prouocque a vomir ꝗ restraint le ventre et la racine vault merueilleusement contre venins ainsi que dit Dyascorides Et constantin en son liure de agriculture dist que ladicte ache excite luxure es hommes ꝗ aux femmes ꝗ que po^r ceste cause est deffendu aux nourrisses qui alaictent enfans den vser pource q̃ ladicte ache les incite a luxure et leur oste le laict Oultre ce ladicte ache tire la personne en epilance et pource dit Galien que vne femme pregnant nen doit point vser pource q̃l le lasche ꝗ garde de retenir cõception ꝗ fait naistre au corps de lẽ fãt apostumes ꝗ putrefactiõs ꝗ roigne. Pareillemẽt les nourris ses dit il nen deussent point vser a cause q̃ lẽfant ne viengne fol et ait lepilance car ladicte ache nuyst grandement a telles gens et a ceulx qui ont ladicte epilance vniuersellemẽt pource quelle fait voye es humeurs ꝗ les atire a lestomach a la vulue ꝗ a la teste selon que dit dyonise la deffent a mettre en noz viandes et la imprope grandement disant quelle est attribuee ꝗ consacree aux viandes des mors. Galien toutesfois dit quelle est fort cõ uenable pour manger ensẽble les laictues pource quelle attrem pe la frigidite desdictes laictues ꝗ sa semence vault contre ydro pisie mondifie le foye ꝗ leschauffe prouocque lorine ꝗ les fleurs aux femmes: mais bien dit quelle est mauluaise es femmes en ceintes purge ce nonobstant les rains la vessie ꝗ la matris et Ruffus ꝗ Constãtin dyent quelle est bonne a ceulx q̃ ont puan= te alaine ꝗ en deussent manger communement en leurs viãdes pour leur oster la puantise ꝗ faire bonne odeur. Et ce peult lon

faire facillement et lesprouue lon masche entre les dentz lherbe ou la semence de ladicte ache. De rechief pline dit que les poissons malades aux viuiers sont recrees et guerissent de leurs maladies lon leur baille et gecte ladicte ache verde dedans le viuier tāt a de vertu ladicte ache que les saiges predecesseurs disoyent que la terre nauoit produyt herbe de plus grande auctorite et singuliere vertu dōt pour ceste cause daulcuns lont nommee ambrosiane.

Du serpolet.

Le serpolet est ainsi appelle pource quil serpist et traine par terre et prent ses racines deca et dela: il ya plusieurs montaignes pierreuses lesquelles sont formēt couuertes et pleines dudit serpolet et principallemēt en tracie. Touteffoys le serpolet des iardins ne traine pas tāt: ne ne prent ses racines p terre cōme celluy des chāps ou montaignes. Or ledict serpolet a fort bōne odeur et saueur ague et p ceste cause plusieurs en vsent bien souuent en leurs viandes. Et sa vertu ainsi que dit galien est chaulde: subtiliatiue resolutiue et prouocatiue a pisser et faire venir fleurs aux fēmes: et si lon boit la semence dudit serpolet auec du vin vault grandement a gens graueleux et qui pissent a grant peine et a ceulx qui ont trenchesons de ventre ainsi que dit Dyascorides ouure aussi les oppilations du nez et a grant efficace contre les serpēs et aultres bestes venimeuses et la seulle odeur quant lon brulle icelluy les faict fouyr ainsi que dit Pline et si lieue la douleur de la teste: sil est cuyt auec vin aigre et mis sur le front et temples auec des roses qui en veult mettre vault aussi es torcions du ventre et aux attricions des muscles et aux apostumes chauldes du foye. Et lon fait boillir ledit serpolet en vin aigre et lon boit celle decoction mitigue le vomissement du sang. Et la decoction diceluy en vin baille a boire vault contre sincopois et a distallation de lorine: stranguerie dissurie et a la pierre des rains et vessie selon que dyent les pandectes. Et dyascorides dit pour entendre et congnoistre la puissance et vertu dudit serpolet que le grant roy antioque vsoit peculierement contre toute poyson et a breuuaiges mortelz de triacle faicte de serpolet et aultres

choses. Et pour mieulx icelle exaulce la va mettre & consacrer au temple esculapi. En designant les grans vertus dicelle: et les medecines quil en auoit fait & receues.

¶ Du poliot.

Du poliot ya deux especes: vne sauluaige lautre domestique chascune de aggreable et bōne odeur et de saueur ague & vng petit amere. Sa vertu est chaulde et seiche resolutiue: subtilliatiue maturatiue & repulsiue dhumeurs visqueuses de la poictrine & polmon par crachemēs ainsi que dit Galien et Dyascorides: conforte aussi lestomach: restraint la rume qui vient de froit et guerist la seiche toux aguyse lappetit et oste les ventositez et douleurs des boyaulx qui viennent de froidure et brise la pierre. Et pour recreer les esperitz trauailles et lasses le poliot domestique vault moult grandemēt principallement si les rameaulx sont mys dedans des ampolles de verre auec vin aigre. Et pour ceste cause antiquemēt les poetes & diuinateurs estoyent couronnez & faisoient leur chapeletz dudit poliot plustost q̄ de roses car mys sur la teste a plus defficace a leuer les douleurs dicelle que nont les roses. Oultre ce dit le pline que ledit poliot par le seul odorer deffend la teste de chault & de froit. Et dit aussi que ceulx qui sont au soleil ne sueront ia silz mettent a leurs aureilles deux rameaulx dudit poliot. Dit de rechief que la femelle qui a la fleur violete a pl⁹ defficace que na le masle qui a la fleur blanche. Brief il a vertu de exciter lappetit & extenuer les ventositez et si a merueilleuse vertu de mitiguer la douleur des membres interieurs cest des entrailles & en vser souuent vault beaucoup a faire conceuoir ainsi que dit ledit pline. Et son le met dedās vng sachet q̄ soit vng peu eschauffe sur quelque test sans liqueur & lon met puis ledit sac dessus la teste vault cōtre rume froide & douleur de teste & son y met ensemble de mariolayne en aura plus defficace. Et le gargarisme fait de la decoction dudict poliot en vin aigre & figues seiches vault contre la toux froide qui vient du

meur glueuse ⁊ aqueuse et la decoction dudit polliot en vin. et
mente vault contre la douleur destomach et entrailles qui vi-
ent de cause froide ou ventosite. Les aultres faictes dudit polli-
ot ⁊ mente ensemble des oeufz vallent pareillement en cela ⁊ la fo-
mentacion faicte de la decoction du polliot ⁊ arthemise desseiche
les humeurs superflues de lamarris et restrainct et appetisse
la veue des femmes ⁊ aujourdhuy plusieurs femmes usent de ce-
ste fomentacion: et macer dit que si ledit polliot vert est mis des-
sus les podagres les mitigue grandement. Et dyascorides dit
que si ledit polliot est prins en abreuvaige provocque les fleurs des
femmes et tire hors du ventre de la mere les enfans qui sont
mors. Et quant lon boit icelluy avec du vin et sel expellist les
superfluitez de lestomach ⁊ vault contre morsures venimeu-
ses: et sil est mis pres du nez avec vin aygre excite les sincopi-
sans et espernies: et de rechief pline dit sil nous convient boyre
aulcunes eaues infectes ⁊ dangereuses il est bon de mettre icel-
luy pille ⁊ lespargir par dessus pour purifier lesdictes eaues.
Et la fleur dicelluy fraiche et brulle par sa seulle odeur tue les
puces dune chambre: et a ceulx qui ont fieures tierces ꝯnoctu-
tes conseille devant que lexes viengne bailler a sentir ⁊ odorer
ung rameau dudit polliot envelope ⁊ couvert de laine. Le polliot
saulvaige a une mesme vertu: et est forment semblable a lori-
gan et mariolaine saulvaige.

Du chardon.

Chardon est une herbe poignant et pleine
daguillons toutesfois les principaulx ⁊ meil-
leurs chardons sont en cartaige la grant et
en corduba: en autonne lon les peult planter
et en mars au croissant de la lune semer:
aysement avoir terre solue ⁊ fiantee nonob-
stant quilz viennent fort bien en terre grasse.
Il fault garder quant les seme de mettre la
semence a rebours pource quilz ne viendroient pas si bien ains seroient debi-
les durs ⁊ enclinez vers terre. Et si tu couppes les poinctes ⁊ su-
mites de la semence il nauroit point despines: ⁊ si tu fais remoiller
et macerer la semence diceulx par trois jours entiers en huille de la-

tier de basme ou en iust de roses ou aultrement et apres quant soient sectz semez icelle semence en terre ilz naistront de telle saueur que aura este luylle ou ledit iust ou auront este mollees ainsi comme dit Paladius. Or lesditz chardons se peuent mettre en composte auec vin aigre et myel et les garder pour en manger quant lon vouldra. Aussi les peult lon mãger frais / crudz / cuitz et a par soy comme les espargues et sont de vertu chaulde ⁊ seche et la racine est prouocatiue a faire pisser orine puante quãt lon cuist icelle auec du vin. Et apres lon boyt icelluy vin ou decoction telle ⁊ lieue la puantise de tout le corps ⁊ gette hors toutes malles ⁊ puãtes humeurs selon que tiennent Galien ⁊ Dyascorides. De rechief dit dyascorides que la nature desditz chardons est mordicante et subaustere: et pource le iust diceulx expellist vne maladie de teste appellee alopecie ⁊ erigist ⁊ adoube lestomach affolle ⁊ donnent son ne les prent trop affectueusement. Et si la racine desditz chardons est cuyte en eaue donne appetit de bien boyre aux beuuers et fortifie lestomach ainsi que dit pline. Et si est fort prouffitable a lamarris ⁊ pour faire conceuoir enfans masles ainsi que escripuent Chereas ⁊ glãcias si en ce nous les vouldõs croyre. Et pource sont lesditz chardons tant souhaitez des femmes: aussi font lesditz chardons bõne alaine quãt sont machez: ypocras dit en vne espistre que lesditz chardons eschauffent ⁊ prouocquent lorine.

De la saulge.

Nous vsons de la saulge q̃ est chaulde ⁊ selche en plusieurs cõdimẽs ⁊ confectiõs de viãdes et non sans cause / car cest vne herbe de grande vertu ⁊ salut ⁊ vault grãdemẽt cõtre palisie son sen oingt du iust le mẽbre paralitique ⁊ le eaue distillee vault a ceulx q̃ trẽblẽt des mais Et si lon laue les mains de leaue fraiche ou boullie aura este ladicte saulge conforte les nerfz ⁊ garde de trẽbler prillemẽt ⁊ en froter les dentz ⁊ gencıues des fueilles de ladicte saulge elle nettoye ⁊ lieue lordure ⁊ por̃riture des dẽtz cõferme icelles ⁊ emblãchist ⁊ si rend bonnes genciues a merueilles ⁊ ce fait le iust prĩcipallement mesle ensemble vng peu de miel rose ⁊ en rincer la gorge souuent confortent grandemẽt lesdictes genciues. Et pl9

ne escript que si lon boit le ius de ladicte saulge q̃ aura este vng petit eschauffe au feu est bon contre la toux ⁊ douleur de coste ⁊ si est ladicte saulge bonne ⁊ vtile contre les escorpions ⁊ autres poinctures ⁊ morsures de serpens. ¶ De villa noua dit quelle expellist la fieure ague cest a dire lempesche ⁊ garde de venir. Dyascorides oultre ce dit q̃ la decoction des fueilles ⁊ rameaulx de ladicte saulge prouoquent lorine ⁊ les fleurs aux femmes: ⁊ expellist ⁊ met hors les enfans mors du ventre de la mere ⁊ en noircist les cheueulx son sen oingt du iust bien souuent au soleil ainsi que dit Macer ⁊ Dyascorides ⁊ si vault contre apostumes et flux de sang: ⁊ mondifie toutes vlceres fraudulẽtes ⁊ q̃ sont cachees dedans le corps humain ⁊ restanchent le sang fluẽt des playes son met ladicte saulge pillee par dessus. Et de sa nature elle conforte lestomach speciallemẽt quãt est refroidy ne la fait pas toutesfoys trop bon vser en este quãt fait grant chault car de sa nature eschauffe ⁊ deseiche. En yuer est fort bonne ⁊ condesente ⁊ si est bonne a vser a ceulx qui ont mauluaise alaine pour la corrupcion des humeurs qui sont en lestomach: Magnini dit quelle conforte grandement les nerfz ⁊ en fait lon du vin apelle vin saulge duquel les gens en vsent pour conseruer sãte principallement au commencement de table. Et ce vin est bon aux paralitiq̃s ⁊ a ceulx qui ont lepilance quãt lon en prent moderement: aussi en saulces lon en vse communement pource q̃lle excite lappetit ⁊ speciallement quãt lestomach est rẽply de males humeurs crues ⁊ indigestes. Les magiciens dient vne chose merueilleuse de ladicte saulge cest q̃ si la saulge est putrifiee dedans le fiens sengendre vng oyseau qui a la queue serpẽtine et blanche desquelles cendres son en met aux lãpes ou chale il semblera que tout lhostel soit remply de serpens. Et cecy dient les pandectes ⁊ lalbert en son liure des vertus des herbes qui mest chose merueilleuse si lest ainsi.

¶ Du basille fabegue ou basilicon.

L On seme le basille q̃ est sec ⁊ chault au printemps et le plãte lon en este po^r^ce q̃l croist mieulx ⁊ Paladius dit q̃ si lon veult q̃ saille acoup le fault arrouser deaue chaulde incõtinẽt quon laura seme. Aulcuns ya ainsi q̃ dit pline qui le semẽt en autõ

ne ⁊ en yuer ⁊ auec du vin aigre lon moille la semence. Et qui
veult que viengne mieulx selon aulcuns conuient semer icel-
luy en maledictions et en parolles iniurieuses et opprobrieuses
ainsi que racompte ledict Pline qui mest chose supersticieuse:
mais pour dire icelluy premierement florist au plus bas ⁊ ap̄s
en hault ainsi que dit Theofrastus ⁊ longuemēt dure en sa fle'
Chrisippus medecin reprouue grandement ledit basille ⁊ dit
icelluy estre inutille: non tant seullement a lestomach mais auf
si au foye a lorine ⁊ es yeulx ⁊ fait enrager et a ceste cause dit q̄
les chieures nen veullent manger ⁊ a plus fort les hōmes sen
deussent demettre et nen vser point. Ains fouyr icelluy comme
pernicieux ⁊ dommageable. Et oultre ce dient aulcuns que si
lon pille icelluy auec vne pierre ⁊ apres lon le couure dicelle mes
me pierre en brief temps la dessoubz sengendreront escorpions.
Oultre ce dyascorides dit que si lon mache ⁊ apres lon le bou e
au soleil se engendreront des vers. ¶ Aultres dient que si lon
est poinct dung escorpion le iour quon aura mange dudit basille
ne pourra aulcunemēt guerir. Pline dit touteffoys que lon trou
ue la plus part de ce estre faulx. Car nous veons que les chie-
ures en mangent bien ⁊ si veons souuent quant lon odore icel-
luy que lon ne pert pas lentendemēt. Ains ainsi que il dit si lon
met auec des roses mirtre ou vin aigre dessus la teste fait grā
dement a leuer la douleur dicelle. Et mesle auec du bon vin et
vin aigre guerist les poinctures des escorpions ⁊ si est fort salu
taire a ceulx qui deffaillent quant lon baille icelluy a odorer a-
uec du vin aigre est bon pareillement a lestomach excite lurine-
re ⁊ fait bien pisser ⁊ approffite aux ydropiques. Et ysac dit q̄ il
vault beaucoup a ceulx qui ont lestomach refroidy ⁊ si fait di-
gerer les grosses viandes: est bon au foye ⁊ au cueur melenco-
lie ⁊ sollicitacions fait odorantes eructacions ⁊ bonne alaine ou
ure les oppilacions du cerueau ⁊ a caterre de froideur et est fort
vtille il ouure aussi les oppilacions flumaticques du nez par sa
seulle odeur. Touteffoys il nen fault pas vser excessiuemēt a
cause de sa vehemente force ⁊ vertu qui vient de chaleur car il
engendre colere ⁊ est de griefue digestion et en vser trop obscur-
cist et trouble la veue ⁊ mollifie le ventre. Desseiche le laict
et oste le talent dhabiter auec femme ⁊ engendre ventositez: ga-

tien dit que les escorpions ayment tant lodeur dudict basile que voulentiers lon les trouue pres diceulx. Oultre ce pline dit quil ya du basile sauluaige quest forment de telle et de plus efficace vertu q le domestique. Et la racine desdictz basiles sur tout est propre auec du vin contre morsures de bestes. De rechief le plateaire dit que ledit basile mange ensemble aultres herbes faict bonne alaine. Et si lon le fait boillir en vin & aps lon boit icelle decoction vault a la douleur des yeulx.

¶ De la Rue.

COmmunement lon seme la rue en mars ou en septembre ayme lieux chaulx et setz hors des vens haist yuer fiens et humeur: veult estre nourrie en cendres et desire estre en lieu assez hault a cause que lhumeur puisse descēdre. Se tu veulx semer la graine auec sa coque il fault mettre dedans terre vne chascune coque a par soy auec la main et se la graine est hors de coque il fault seullemēt espandre icelle graine ca & la auec vng rasteau apres la couurir. Celle rue qui viendra de la coque sera plus forte & durable: mais elle naistra plus tard que laultre. Au prin tēps lon pourra planter aulcuns rameaulx de ladicte rue auec quelque partie de lescorce car toute ne se peult plāter aultre part sās mourir. Aulcuns ya q mettent des rameaulx dedans vne feue percee & les plantent ainsi aultres couchent les branches de ladicte rue en terre & se reprennent tantost. Et qui veult que auiengne bien la fault embler & planter en maledictions ainsi que racompte Pline et paladius car tout ainsi que les abeilles emblees ne profitent point la rue au cōtraire en aduiēt trop mieulx aīsi qlz dyēt mais se mest chose superstitieuse & detestable touchāt cela. Elle a bien grāt amytie au figuier & telle quelle ne croist nulle part si lyemēt comme soubz lōbre dicelluy ou pres de la craint merueilleusemēt la touchement dune fēme immonde & qui ait ses fleurs & tant quelle en mourra bien souuent selon que dit pline: mais lodeur de ladicte rue chasse tout venin dung iardin et pource lon doit ycelle planter pres de saulge ou les serpens & crapaulx viennent et se tiennent voulentiers. Quant elle est endurcie meure et grainee

lon la cueillist : mais non mye sans difficulte pource quelle fait
vlceres ⁊ poinct les mains a ceulx qui la touchēt tout ainsi for
mēt que lortie ⁊ longarde les fueilles de ladicte rue pour nostre
vsaige en petis fagotz. Or la vertu de ladicte rue est chaulde ⁊
seiche ⁊ est de si grāde ⁊ singuliere vertu quō la met la p̄miere
des herbes aux deffensoires quon fait cōtre venins ainsi q̄ met
ledit pline. Et contre toutes poinctures de serpēs:abeilles/ves-
pes araignes/scorpiōs ou morsure de chien enraige en breuuaige
ou aultremēt māgee ⁊ p dessus mise est vtile merueilleusemēt
laq̄lle chose la petite mustelle no⁹ enseigne biē ⁊ demōstre quāt
elle mange premierement de ladicte rue. Apres hardymēt cōe bien
armee de la vertu dicelle ne craint point assaillir ⁊ combatre le
serpent venimeux ⁊ terrible. Nous auons touteffoys deux espe
ces de rue:lune sauuaige lautre domestiq ainsi que dyent Pline
et Dyascorides. La sauuaige est plus chaulde ⁊ ague:mais elle
ne conuient point en noz viandes. La domestique ⁊ celle princi-
pallement qui croist pres du figuier est celle q̄ fait pour nous ⁊ a
nostre propos. De laq̄lle galien dit quelle est de substāce subtille
et a poincte auec amertume en sa saueur ⁊ resoluist et expellist
les grosses humeurs et les purge par vrine ⁊ faict bien pisser/⁊
est des choses plus aydantes a inflations ⁊ a vētositez ⁊ quant
lon la mange souuēt ou lon boit le ius dicelle ou la decoction/fait
en vin degaste lhumeur luxurieuse oste lesperme de lhomme ⁊
luy estraint le desir de luxure. Et selon de villa noua laugmēte
es femmes:mais elle empesche generation. Selon pline/galien
et Dyascorides vault grandement a la veue en aguysant et
esclarcissant icelle merueilleusement:⁊ selon de villa noua ladi-
cte rue faict facille apprehention et inuention daulcun moyen/en
cause subtille et a cause de calefaction/⁊ exsiccation elle subtilie
les esperitz ⁊ par ainsi clarifie lengin ⁊ entendement. Les fem-
mes grosses sen doyuent bien garder den manger/car pline trou
ue quelle leur tue lenfant bien souuent. Aultrement ladicte rue
est merueilleusement salutaire a nature humaine selon tous
medecins Car elle excite lestomach ayde a la digestion mollifie
le ventre/reprimist les superfluitez tant colleriques flumatic-
ques que melencoliques et si mitigue les vices du coste:poictri
ne/foye ⁊ des rains ⁊ toutes trenchesons de ventre et entrailles

Et cuytte en huylle tue les vers du ventre ꝛ si on la mãge crue esclarcit la veue et oste lobscurite ꝛ empeschemẽt des yeulx cõtre loppinion de Pictagoras ainsi q̃ escript Pline/ car les escripvans et paintres vsent souuent de ladicte rue et a cause de leur veue et la mangent souuent auec du pain et le ius dicelle auec du myel ou auec du laict de femme qui aura enfante masle ou dicelluy ius simplement en touchant doulcement les boutz ou la queue de leurs yeulx et en ce est merueilleusement vtille po^r esclarcir lesditz yeulx ꝛ si oste la chasse ꝛ rougeur ꝛ aultres vices qui sont en iceulx ꝛ si lon gette icelluy ius dedans le nez restrainct le sang qui en ist: ꝛ si ladicte rue est cuytte elle oste la douleur des dentz ꝛ rend le sentir es membres paralitiques. Et si lon cuist trois rameaulx dicelle en vin est bonne a ceulx qui crachent le sang ꝛ cuytte en vin aigre vault encõtre lecharboucle: ꝛ en vin aigre ꝛ huylle contre le feu saict anthoine. Et quãt est cuytte en vin auec des figues seiches a la moistie ꝛ apres lõ boyt celle decoction est bonne aux ydropiques ꝛ douleurs de poitrine/ du coste/ genitoires/ ꝛ guerist la toux. Brief ladicte rue a tant de vertus crue/ cuitte ꝛ composee en aultres viandes que lon ne scauroit bonnement racompter. Dyascorides encores dit ensemble Auicenne que si lon mange ou lon mache ladicte rue apres quon aura mange des oignons ou des aulx oste leur malle odeur ꝛ puantise. Et la decoction de ladicte rue selon de villa noua fait enfouyr les puces son espargist ladicte decoction par lhostel ou lon arrouse sa chambre pource que cela les tue ainsi que dient les medecins communs. Et principallement auicenne a son traicte de faire fouyr les puces/ car il nya chose qui pl^9 les chasse que faict lodeur forte de quelque chose. Et par ainsi la rue/ la mente/ le mantastre ꝛ le lupulle ꝛ sur toutes choses la fiente ou lorine dune iument fait cela: Et encores dit il que si lõ arrouse lhostel de la decoction de la semence des raues occist les puces. Et son fait perfum en lhostel de la corne dũg thoreau les puces senfuyront/ mais pour les prendre nya riens meilleur que mettre vng peu de bombance de soye ou de coton a nostre lict et les puces se viendront illecques reduyre.

¶ De la eruque ou roquete.

La eruque ou roquete se peult semer en este ou en yuer en tous moys ꝛ en tous lieux selō pline ꝛ Paladius elle ne craint point le froit | car est chaulde ꝛ moiste selon galien autres la retienēt que soit chaulde ꝛ seiche ꝛ de vertu forment contraire a la laictue en toutes choses | car ainsi que la laictue est froyde ꝛ estainct luxure a cause de sa grande frigidite ladicte roquete qui est fort chaulde excite ꝛ cōmeut icelle par le contraire engendre aussi esperme ꝛ vētositez et fait eregir ꝛ adresser la verge merueilleusement selon Pline Galien et Dyascorides. Et pour ceste cause lon ladioinct et mesle on communement auec la laictue soit en salade ou autres viandes affin que pareille ferueur soit meslee a grande froideface iuste attrempance ꝛ equipolence. Et si lon la mange seulle sans aultre chose ainsi que dit Galien fait venir grant douleur de teste. Et pource conseille il quon la mange ensemble ladicte laictue endiuie ou pourpie. Or elle a vertu de prouocquer pisser ꝛ lascher le ventre conforter la digestion: les reins et garder la chair de putrefaction selon Dyascorides. La semence guerist le venin des escorpions ꝛ contrainct a yssir hors du corps toute vermine guerist les macules et lentilles de la peau du visaige auec du miel laquelle chose fait aussi le ius dicelle mesle ensemble ledict miel. Et son mesle ladicte semence ou le ius en fiel de beuf et lon en oingt les cicatrices des vlceres les cōsolide ꝛ guerist et les fait venir blanches quant elles sont noires. Et aulcuns dient ainsi que recite le pline que ceulx la qui doiuent estre batus boiuent de ladicte semence auec du vin affin quilz ne sentent riens ou bien peu | car ce endurcist fort les sentemens et la racine de ladicte herbe cuytte en eaue tire les os qui ont este rōpus. Il y a toutesfoys de la roquete sauluaige qui est plus forte et a plus grans vertus en medecines q̄ na la domesticque | mais la domesticque est plus plaisante et agreable a manger ꝛ de pl' grande volupte: dont dit Pline que les grecz en confections de viandes la tiennent fort singuliere ꝛ de tres grande suauite. La semence souuent est ministree en condiment de viādes ꝛ en lieu de moustarde. Aulcuns la preparēt auec du laict ou auec du vinaigre: et la gardent ainsi longuement. Oultre ce auicenne dit q̄

elle est chaulde seiche et moiste et fait habondance de laict man
gee ensemble les laictues. Et ysac dit que les colericques et san
guins nen doyuent point manger principallement sans force de
laictues ou pourcelaines elles sont assez plus conuenables et a=
daptees es flumaticques et a gens froides pource quelles ay=
dent a leur digestion et leur humectent le ventre et augmēte les=
perme. Finablement le plateaire dit quelles vallent fort contre
stranguirie/thisie et paralisie selles sont cuyttes ensēble la chair
ou la chair. Ou la pouldre de la semence est cuyte ensemble des
oignons.

¶ Du naritort ou croison.

Naritort pource quil donne tourment au
nez est ainsi appelle selon le pline. Lon
peult icelluy en tous temps semer et en
quelque lieu que lon vueille et ne quiert
point auoir terre fientee selonpaladius et
cōbien quil ayme humeur il ne fauldra
ia pourtant a venir sil nen a point trop
mieulx toutesfoys et plus lyement croist
quant il est seme ensemble la laictue que aultrement. Il ya.ii.
ou trois especes de naritort:celluy qui est commun croist es iar=
dins et en ya qui croist en eaue que on dit croyson et ya aussi na=
ritort oriental. Lon dit que en arrabie croist merueilleusement
beau large et plantureux et ainsi que dit Xenophon les gensdar=
mes du roy Cyrus vsoient peculierement dudit naritort pour=
ce quil est de vertu chaulde et neantmoins estaint et amortist
luxure et pource est cause de chastete et honnestete qui sont ver
tus necessaires a vng ost de gens darmes qui est appelle castra
pource quilz doiuent estre chastes et ne faire deshonneur ne vio
lence aux femmes. Ce nonobstant Rasis et dyascorides dient
quil stimule et incite a luxure mais Macer leur est en ce cōtrai
re lequel tient que ledit naritort consumist ainsi que la rue lesp
me de lhomme et lieue lardeur damour son en vse pecculiere=
ment et son infondist le ius dedans laureille de celle part ou la
dent deult lieue la douleur dicelle dent. ¶ En vser toutesfoys

souuent ainsi que la roquete nuyst: et moderement approffite et donne appetit de manger purge le ventre et gette hors flumes et coleres clarifie la veue et rassiet lentendement trouble et cecy quant est prins auec du vin aigre ainsi que dit pline. Et sil est cuyt auec du laict de chieure est fort bon es douleurs de la poytrine: et quant on oingt la teste du ius dudit naritort garde de tober les cheueulx ou si on boyt le ius dicelluy ou la decoction et ledit ius est bon aussi a brusleure quant on en met par dessus icelle ainsi que tient dyascorides. Oultre ce galien dit que la semence a vertu calefactiue desiccatiue incisiue et adustiue est contraire a lestomach expellist les vers du ventre lieue les douleurs de la teste et si est bonne a toute maladie qui fault eschauffer: et telles vertus a ledict naritort quant est sec comme la semence mais quant est vert pour cause de son humidite est de vertu assez plus debille que ladicte semence.

¶ De la sadriege tymbre ou sarriete.

La sarriete ou sadriege est vne herbe aromatique et de grande odeur en grec est appellee tymbre lon la seme en ianuier ou en mars en terre grasse sans fienter et aduient fort bien semee ensemble les oignos en pays chault et pres de mer selon que dit paladius: diascorides dit quelle naist voulentiers en lieux aspres et plains de pierres: elle est semblable a vne herbe appellee thym ou ferigole si nest que a les fueilles plus grandes et plus molles et si a les somites des rameaulx plains des fleurs de couleur citrine et sur le vert. Sa vertu est aussi forment semblable a la vertu dudit thym et son vsaige est conseruacion de sante dont en noz viandes en mettons voulentiers et aussi par sa bonne odeur. Il en est quest domestique quon seme es iardins mais elle a plus debille operation que celle qui croist par les champs si est elle ce nonobstant plus doulce et plaisante en noz viandes et plus conuenable que nulle aultre: galien dit que sa vertu est chaulde grandement desiccatiue et resolutiue fait bien pisser purge les membres interieurs et fait cracher les superfluitez de la poictrine expellist les ventositez inflacions et torsions de ventre ayde a digerer la viande et repare la veue debilitee par humeurs. Beue en vin esueille ceulx qui sont endormis de lytarge lon la met bien souuent dessus leur teste. Ensemble du vin ap-

gre elle engendrent aussi luxure: ⁊ pource quelle saoule ⁊ rem-
plist ladicte luxure lon appelle satureia en latin/Car ainsi que
dit Macer son boit ladicte sadrige herbe ou en pouldre dedans ⁊
ensemble du vin ou dedans vng oeuf ensemble du poiure com-
ment luxure merueilleusemēt retanche ⁊ estaint le vomir ⁊ se
vne fēme enseincte latouche ou māge biē souuēt la fait abortir

¶ De la Nepite/calemente ou cathine.

NEpite est vne herbe selon les grecz ⁊ rō-
maine appellee ⁊ calemēte ou calhetine
selon les nostres. Il en ya toutesfoys de
deux sortes vne naist en montaignes/ et
est la meilleur: lautre es iardins qui nest
pas si seiche: et chascune de ces especes a
la saueur ague et picquant a la langue:
elle a grant vertu ⁊ vehemente chaleur
et est fort vtile a lestōach purge ⁊ degaste les flumes ⁊ malles
humeurs de la teste ⁊ poictrine est bonne au foye et resoluist la
durte des entrailles cōpt la pierre ⁊ prouocque a pisser vault cō
tre luxure ⁊ mesellerie ⁊ la retarde a venir ⁊ tāt simple q̄ com-
posee.auec aultres herbes a ce quest dessus dit vault grādemēt
Dyascorides dit que quant lon boit la decoction prouocque fort
lorine ⁊ vaultla la douleur du coste colique passion ⁊ contre tou
te rigueur de fieure. Et quāt lon la prent en breuuaige auec du
vin est medecine conuenante a resister a venin mortel ⁊ selle est
prinse crue ou cuyte pilee ⁊ beue auec du miel ⁊ elle tue les vers
et gros lombris du ventre a grans vertus contre les serpens ⁊
aultres bestes venimeuses selon que ledict pline tellement que
la fumee ⁊ odeur dicelle les fait fouyr ⁊ si lon espant les fueilles
et rameaulx dicelle par la maison fait semblablement ainsi que
dit dyascorides. Et le ius dicelle distille dedans les aureilles tue
les vers qui sont en icelles et si lon le boute dedans le nez/retan
che le sang fluant dicelluy. Le vincent naturel recite que lherbe
de ladicte calemāte selon aulcuns lieue luxure ⁊ prohibist faire
pollution. Et finablement macer tient que pour guerir toutes
maladies cest la principalle des herbes. Car si vng febricitant
ains que leyes/du froit luy viengne sen oingt le ventre de la

decoction faicte dicelle en huyle contregarde le froit de venir et mitigue la fieure son prent en vin ladicte nepite expellist tout venin et le ius ensemble sel & miel tue toute vermine qui pourroit estre a nostre corps tant dedans que dehors & toutes cicatrices noires faict tourner a couleur naturelle son met icelle pilee par dessus.

De la merisse ou ponceraine.

Merisse est une herbe que les abeilles ayment singulierement et se mettent souuent par dessus icelle ainsi que dit dyascorides. Et pline dit quelles aymẽt plus la fleur de ladicte merisse que nulle aultre tellement que son oingt leurs maisonnettes & habitatiõs de ladicte herbe ne sen yront ia dillecques pour fouyr en aultre lieu & pource dit il q̃ lon en deust semer assez au pres dicelles affin que feissent assez miel & cire & vault aussi ladicte herbe contre la poincture desdictes abeilles vespes araignes et escorpions auecques du nytre: elle a bonne odeur forment semblable aux cytrons. Dyascorides dit que si lon boit icelle auec du vin ou lõ lemplastre par dessus les poinctures des escorpions & morsures des chiẽs vault merueilleusement: faict la decoction dicelle quant est mise dessus ladicte morsure & si lon laue et rince la gorge de ladicte decoction vault a la douleur des dentz: et ceste vertu pareillement a la seulle herbe mise empres la dent qui deult et detenue dedans la bouche ainsi que dit macer. Abemesue dit que sa propriete est de resiouyr les esperitz. Isaac dit daultre part que celle est mangee a ieung est bonne a lestomach froit et moiste & fait digerer grosses viandes ouure les oppilations du cerueau et a celluy qui a le cueur debilite & ne peult dormir vault beaucoup & si oste toutes affections sollicitudes & peurs qui aduiennent de melencolie & fleume aduste ainsi quil dit. De rechief pline escript que le ius de ladicte merisse purge les fleumes resoluist les inflations et guerist les vlceres & q̃ oingt dudit ius les yeulx caligineulx et obscurs auecque du miel esclarcist bien grandemẽt ainsi comme il met en son liure. xxi.

¶ Du anet.

ON seme lanet non seullement pour lusage des medecins. Mais encores pour les cuysiniers & ce en feurier: en mars: septembre et en octobre en lieux chaulx et attrempez Aucuns ne couurent point la semēce quāt sont mise en terre. Pource quilz trouuent que nul oyseau lose toucher et racompte paladius. Or ledit anet est chault et agu Et si nous croyons les aucteurs grecz il nourrist tellement le corps que anciennement les maistres de luyttes ne permetoyēt point aux luytteurs manger aulcune viande quil ny eust ensē ble danet. Il ayde fort es malades sil est vng peu eschauffe en huylle et mys apres sur le cerueau et croyt lon aussi quil donne aux febricitans aulcunes treues de leurs fieures et recreacion. Il mitigue les douleurs de la teste relaxe et estend les nerfz et ceulx qui ne pyuent dormir il les conuie et attraict a repos. Et sil est cuyt en eaue et donne a boyre ayde merueilleusement a tourment et douleur destomach comment a rotter: pource quil ayde a la concoction: appaise les trancheoisons du ventre & restrainct icelluy. Et la semence ouure les conduyts: oste les ventositez enfleures et tranchoisons du corps: brise la pierre en la vessie et fait auoir les fleurs aux femmes: et se ladicte semence est eschauffee & mise au pres du nez eschuauffe et oste le sanglot qui vient de trop grant replecion & fait bien dormir.

¶ Dyascorides dit encores que si lon prent la decoction des sōmites et semence dicelluy en breuuaige prouocque grandement a pisser: mitigue les torsions & inflacions cōme est dit & restraict le ventre & oultre ce dit que si lon brusle la semence & on en fait emplastre dessus les emorroides les lieue et si ladicte semence pillee est pulueriséе dessus les vlceres de la verge & aultres vlceres antiques & sanglantes q̄ sont de consolidacion difficille pareillement les conglutine encharne & consolide tost ainsi q̄ dit auicenne & Serapion lanet toutesfois frais & moiste est beaucop moins chault. Et aussi est plus naturatif que nest pas celluy

qui est sec. Abemesue dit quil fait bien dormir ⁊ selon luy Pline
et dyascorides qui vse trop dudit anet principallement la semẽ
ce il nuyst es yeulx ⁊ a geniture pource quil diminuist lesper=
me de lhomme.

¶ Du thim ou ferigole.

LE thim ou la ferigole est vne herbe de moult
bonne odeur et de tresgrant doulceur elle a ses
fueilles petites menues fort estroictes et lon=
guettes sa plante est basse dure et comme pe=
tit boys et a la fleur violette aulcuneffoys se
lon dyascorides nonobstant que pline dit quil
en ya de deux facons: lung est blanc et a la racine comme boys
et naist es montaignes lieux plains de pierres et aspres: et est le
meilleur. Lautre est plus noir et a la fleur plus brune.. Or le
dit thim est souhaitte merueilleusement ainsi que dit virgille
des abeilles: et ce pour sa bonne odeur. Paladius dit que lon le
peult semer a la fin de septembre ou au commencement de octo=
bre: nonobstãt quil aduiengne trop mieulx enplante: desire lieux
chaulx maigres et maritins quant il florist bien. Pline dit que
cest bonne auguracion ⁊ esperance dauoir assez myel. Il craint
fort la rosee ⁊ la fleur en tõbe souuent par icelle. De rechief pli=
ne dit quil croist en grant habondãce au pays de athenes ⁊ mai=
tenant en la prouince de narbonne lon en trouue les champs for
ment tous plains dont les brebis ⁊ autres bestes le mãgẽt vou
lentiers ⁊ la chair desdictes bestes en est plꝰ sauoureuse. La fleᵘ
dudit thim est appellee epithime laquelle est au dessus du thim
inuolute ⁊ la cuist lon par plusieurs choses ⁊ la fõt seicher a lõ
bre ⁊ puis la gardẽt laquelle selon constantin est chaulde ⁊ sei=
che au tiers degre ⁊ est fort vtile aux melancoliques pource ꝗl
le purge la colere noire sans aulcune faulte. Dyascorides dit que
purge ladicte flume par la bouche et par le ventre la colere: et
lon en doit prendre. vi. ӡ. ensemble vin doulx et vng peu de sel
et ne se doit pas simplement donner: elle est bõne aussi a ceulx ꝗ
ont mal de cueur ⁊ a gens epatiques ⁊ poulcifz. Or quelq espe=
ce de thim que soit ⁊ les fueilles ⁊ la fleur sont de chaulde desica
tiue ⁊ austere vertu ⁊ prinses a par soy meslees ou puluerisees
sur noz viandes ont grant vertu ⁊ esclarcissent grandement la

ueue en leuant lobscurite dicelle selon pline et aultres docteurs Elle est aussi bien bonne a lestomach et poictrine: tue les vers: fait bien pisser: commeut les fleurs aux femmes: et gette hors du ventre de la mere les enfãs qui sont mors. Et si ladicte herbe ou fleur est prinse auec du sel donne bon appetit a ceulx q̃ sont degoustez ⁊ celle est prinse auec du vin aigre ⁊ sel est bonne a la toux ⁊ fait doulcement cracher. Et pillee ⁊ prinse auec du myel et vin aigre vault a la douleur du cueur ⁊ a gens melancoliq̃s et a ceulx qui sont troublez de lentendemẽt selon pline. Ne fault pas toutesfoys trop vser ne continuer icelle ainsi quil dit: mais en vser petit ⁊ modereement.

Du origan.

ORigan est vne herbe quon trouue communement par les chãps et en ya ainsi que dit dyascorides de trois especes mais celle qui est a nostre propos a les fueilles forment semblables a lysope ⁊ produit a la sũmite de ses rameaulx vne graine ⁊ semence qui nest point dure Paladius dit quelle se doit semer au commencemẽt doctobre ou enuiron lequinoxe: ayme lieux aspres et remplis de pierres et dit quon le peult planter ⁊ mettre ailleurs en mars. Galien dit q̃ sa vertu est chaulde desiccatiue: subtilliatiue ⁊ incisiue a plus defficace toutesfois en medecines que na de volupte pour manger. Ce nonobstant sil est prins en breuuaige auec vin blanc il resiste contre tout venin descorpiõs ⁊ araignes: expellist les crudites de lestomach ⁊ si lon le mange auec du concombre vault contre ydropisie ⁊ qui frote son corps au de la decoction dicelluy vault contre la rongne ⁊ la grate ⁊ son lespanche parmy lhostel fait fouyr les bestes venimeuses selon dyascorides. Auicenne dit quil est bon a la concauation des dentz et vault a la douleur des anches: ⁊ sil est biẽ masche lieue la douleur des dẽs et guerist les gencives fluxes par son ardeur goust ⁊ vertu selon macer ⁊ constantin. Et lhuylle dicelluy vault a la poictrine et polmon a lestomach ⁊ au foye. Et dit macer que le iust beu vault a tout le corps interieur.

Du cerfueil.

LOn seme le cerfueil ainsi que dit paladius enui-
ron les calendes doctobre ou apres le deuxiesme
iour de feurier: Veult auoir terre bonne moiste ꝛ
fientee: sa vertu est chaulde ꝛ enflãbee: le goust
est aigre et picquant: est vtille a nostre corps se-
lon pline: fait bien pisser: est bon a la douleur du coste des rains|
et de la vessie et si lieue les ventositez ꝛ destoupe les voyes du
foye ꝛ du polmon: et sil est pille ꝛ beu auec du vin mitigue gran
demẽt les costes prins auec vin aigre tue les vers ꝛ tollist tou
tes humeurs. Et sil est pille ꝛ mis ensemble du miel par dessus
le cranc guerist icelluy ainsi que tiennent macer ꝛ le plateaire.

¶De la mariolaine.

LA mariolaine ainsi que dit pline se peult semer ꝛ
planter elle est en cypre louee ꝛ de odeur meilleur
sur toutes autres. En latin est appellee ama-
racus: dont selon les fables ce fut vng enfant de
roy ainsi appelle| lequel portant de precieulx et
merueilleux oygnemens dauenture par chemin va tomber dõt
le pot dedans lequel estoyent lesdictz oygnemens se cassa telle-
ment que iceulx oygnemens se vont tous espandre lodeur: des-
quelz fut si tres vehemente suaue et plaisante que ledict enfãt
par leur tresgrande vertu et odeur va estre deffait conuerty et
transforme en vne herbe auiourdhuy appellee comme estoit le-
dict enfant qui est sur toutes odorante suaue ꝛ plaisante odeur
laquelle par les rommains est appellee perse: et par les latins
amaracus ꝛ a nostre lãgue est dicte mariolaine| laquelle est ap
te et condescente en oygnement. Elle est de vertu chaulde ꝛ sei-
che: et par sa grant odeur ouure les conduytz du nez. Et gette
dehors la teste ꝛ cerueau toutes humeurs glueuses ꝛ fait ester
nuer. Et selle est pillee ꝛ auecques du vin aygre et sel mise sur
la poincture des escorpions guerist icelle ꝛ si est saine ꝛ fort pro-
pre aux ydropicques ꝛ a ceulx qui pissent a peine ꝛ telz en deus-
sent mettre communement en leurs viandes ꝛ potaiges ꝛ apꝛs
humer celle decoction ainsi que dient Pline ꝛ dyascorides. Et si
le iust des fueilles est mesle ensemble du myel et de se lon oingt
les macules du sang qui est meurtry dedans quelque partie du
corps. ¶Et principallement soubz les yeulx oste ycelles. On

quant lon a donne aulcunes ventositez affin que naparent les
cicatrices. Et si le ius de ladicte mariolaine est mis auec du co-
ton ou de la leine dedans laureille ouure les oppilations dicelle.
Rasis dit que ladicte herbe pour sa chaleur bonne odeur et subti-
lite ayde merueilleusement a toutes maladies froides: conforte
les entrailles ⁊ cerueau principallement son met ladicte mario
layne ou verde ou seiche ⁊ principallement la pouldre dicelle sei
che dedãs vng sachet sur la teste car elle ouure les oppilations
du cerueau ⁊ vault a lepilance a la migraine quest vne mala-
die de teste ⁊ cecy met Serapion. Oultre ce le plateaire dit que
la pouldre de ladicte mariolayne donnee ⁊ mise en potaige et le
vin de sa decoction eschauffe lestomach refroidy et conforte la
digestion. Et lhuyle de la mariolaine ouure les oppilations du
cerueau et vault a la migraine: humidite melencolie et a gros-
ses ventositez.

De la enulle.

[L]Onzeme la enulle selon que dit paladius en
uiron feurier en ya de deux especes: lune croist
es iardins lautre es champs ⁊ ceste est de pl'
grant vertu q̃ celle des iardains elles ont tou
tes grãs racines ⁊ de bõne odeur saueur ague
et couleur sur le rouge. Et de ceste racine vse
lon communement plus que des fueilles ⁊ est bon en aulcunes
confections de viãdes principallement en yuer pource quelle ay-
de merueilleusement au cueur deffent le polmon de malles hu-
meurs: proffite aux inflations et artere: eschauffe les mẽbres q̃
sont malades de maladies froides: fait cracher toutes humeurs
visqueuses ⁊ grosses dudit polmon ⁊ poictrine. Et ceste racine
arrache lon au tẽps deste ⁊ la fait lon seicher a lõbre selon pline
et dyascorides. Le pline dit touteffois q̃ ladicte enulle mangee
a par soy est cõtraire a lestomach: mais a ioincte auec viandes
doulces est vtile ⁊ saine a merueilles. En plusieurs facons dit
il peult lon leuer lausterie dicelle et la faire fort aggreable. Et
premierement attrẽpee a quelque liqueur doulce et puis la cuy
re apres ou la conseruer aussi lusaire maceter en plusieurs sortes
cõme la mesler auec le moust ou ensẽble le miel en raisins passis
en coings põmes nefles ou prunes la mesler aussi en poiure ou

en thym varie excite singulierement les deffaulx de lestomach
Auicenne oultre ce dit que ladicte ennulle vault a toutes lesiōs
et douleurs froides et commotions de ventositez & inflations.
Vault aussi a la douleur des ioinctures faict nonobstāt douloir
la teste: mais elle resoluit la migraine flumatique de ladicte te
ste ayde a cracher & a vomir prinse auec du miel cōforte le cueur
et vault a morsures venimeuses des vers et principallement
celle degypte & a ennulle campane. Et macer dit que la pouldre
de la racine prinse auec miel mitigue la toux & guerist le polmō
et le foye & son boit le ius dicelle ensemble ius de la rue vault a
rompus des genitoires: & boillie ensemble vng peu de beurre et
huyle vault a la humeur et enfleure. Et dit pline que Iulie au
guste en son tēps illustra grandement ladicte ennulle & en vsoit
quotidienemēt en ces viandes les ius dicelle beu aussi fait mou
rir les lombris & guerist les morsures venimeuses. Et selle est
mangee a ieung conforme & fortifie les dēs: mais quelle ne tou
che a terre apres sera este arrachee ainsi comme il dit ie ne scay
pourquoy. Les fueilles auec du vin guerissent la douleur des ge
nitoires quant lon les met sur iceulx. Oultre ce dit dyascorides
que si lon boit la decoction dicelle prouocq̄ a pisser. Et selon ypo-
cras ladicte ennulle lieue toute ire & tristesse: fortifie lorifice et
bouche destomach mondifie la poictrine & prouocque les super-
fluitez qui sont es veines yssir par vrine et ce principallement
fait le vin qui est fait auec icelle & le vin ou elle aura este cuyte
est bon a vser a gens qui sont rompus.

Du sisimbre basme ou mentastre.

BAsme ou sisimbreasme ou mentastre tresbonne
odeur et voulentiers naist es iardins en lieux
moistes & pres des puys en ya qui croist pres de
leaue & est nomme mente aquatique aultre es-
pece ya ainsi q̄ dit pline qui naist par les chāps
de haulteur forment dung pied et est comme sa
drigee & de tant q̄ croist plus en lieu sec de tant
est plus odorant: mais quelq̄ espece q̄ soit efficace & vertu & con
tre toutes poinctures de bestes venimeuses cōtre strabrons ves
pes & aultres semblables & voulentiers en fait lon des chappe

letz pource quest approprie moult grandement au cerueau:et si
est bon ⁊ aggreable a douleur de teste et prins en viande ou en
breuaige reprimist le vomir tranchoisons de ventre ⁊ cōtregar
de lestomach de dissolucions: touteffoys ainsi que dit pline les
femmes grosses nen deussent point vser selles nont aborty/ car
lors ayde il a faire yssir lenfant mort deuant heure. Or si ledict
basme ou le iust dicelluy est beu auec du vin commeut a pisser ⁊
celluy principallement qui croist es champs rompt la pierre sur
tous aultres. Dyascorides dit quil est de nature chaulde ⁊ sei=
che et est contraire a putrefactions ⁊ tue les poulz: vault es a=
postumes froides et mesle en huylle rose vault a loblivion et a
vne maladie appellee litarge ⁊ ce quant lon sen oingt la teste.

¶ Du marubre.

Marubre est vne herbe que les grecz appellent
prassion ⁊ plusieurs ainsi que dit pline la met=
tent entre les premieres herbes ⁊ louent gran
dement. Les fueilles ⁊ semence pillee vallent
singulierement contre les serpens douleur de
poictrine ⁊ du coste ⁊ contre la toux antique et
si est merueilleusement vtile a ceulx qui crachent le sang: et le
iust auec du miel vault a arteres escroelles et a diminuer les
fleumes: aussi ladicte herbe purge lestomach ⁊ arrache les mal
les humeurs de la poictrine ⁊ le iust ayde a la clarte deu yeulx.
De rechief met ledit pline que Castor met deux gēdres de ma
rubre lung est noir ⁊ lautre quil approuue mieulx est blāc. Cō=
stantin dit que ledit marubre ouure les oppillacions du foye et
de la rate ⁊ prouocque les fleurs aux femmes ⁊ les humeurs
putrifie de la poictrine ou du polmon purge nettoye ⁊ puluerise
et mesle ensemble du miel mondifie les playes pourries ⁊ putri
fiees: et le iust lieue la douleur des dentz son laue icelles dicelluy
mais de quelque marubre que soit sil est decouppe bien menu ⁊
pestry en farine lon en fait des souppes ou bignetes: lesquelles
lon fait en lhuylle dedans la poille. Et les donne lon voulētiers
es petis enfans.

¶ Du ambroyse ou auronne.

AMbroise est vne herbe de bonne et forte odeur et amere saueur laq̃lle est ainsi appellee a cause dune femme qui fut conuertie en ladicte herbe: ⁊ pource que ladicte femme auoit nom ambroise lherbe en remembrance dicelle tiẽt encores son dit nom: cõe dient les fables. Or ladicte herbe florist en este ⁊ la fleur est de couleur dor les fueilles forment blãches menues ⁊ decoppees. Lon peult icelle plãter ou semer / mais trop mieulx en aduient en semence q̃ celle estoit ꝑ racine ou ꝑ rameaulx plãtee. Elle est bien souuent affollee ꝑ trop grãt soleil ainsi q̃ dit Pline mais selle peult vne foys biẽ prẽdre elle deuiẽt fort belle grãde ⁊ haulte ainsi q̃ sil fust vng petit fruytier. En ya touteffoys deux especes selõ ledit pline ⁊ dyascorides lũe masle lautre femelle. Dit pline q̃ celluy des mõtaignes est femelle ⁊ celluy des champs est masle. Et dyascorides tient q̃ le masle est pl⁹ bas ⁊ petit q̃ nest la femelle vng chascũ toutesfois est amer comme aluyne celluy de cille est meilleur de to⁹ ⁊ plus loue q̃ nul aultre. Galien dit q̃ sa vertu est chaulde: abstersiue resolutiue ⁊ incisiue. Lon peult vser des fueilles / mais trop mieulx de sa semence pour eschauffer: ⁊ est bones nerfz: a la toux a ceulx qui ont les genitoires rompus ⁊ q̃ pissẽt a grant peine Et ce quant lon fait cuyre les rameaulx vng plain poing ou deux iusques la tierce part: ⁊ puis de celle decoction lon boyt quatre goulees: ou de la semence pillee vne dragme auec eaue ainsi que dit pline. Et vtil grãdemẽt cõtre tout venĩ ⁊ froidure tellemẽt quil guerist ou donne grant ayde a toute maladie procedant de froit ⁊ a aultres maladies qui sont cachees dedans le corps il deboute ⁊ met dehors Macer dit q̃ si lon met dessoubz le cheuet du lit soubz le coyssin vng rameau dãbroise excite a luxure ceulx qui y dormẽt ⁊ si est de si grãt efficace ⁊ vertu quelle despesche ⁊ rõpt tous venefices ⁊ enchantemẽt q̃ pourroiẽt empescher dhabiter charnellement auec fẽme ⁊ ce recicte ledit pline a sõ. xxi. liure quest bien grãde chose merueilleuse. Dyascorides oultre ce dit q̃ lãbroise cõbust ⁊ brusle rode ⁊ mãge toutes vlceres principalemẽt celles q̃ sont moistes ⁊ est pl⁹ chault ⁊ sec q̃ nest la corge brulee ne les racines de lanet. Et si lon en prent en abreuaige ou lonse oigt la teste dudit ambroise mesle auec huyle vault

grandemēt a toutes maladies froides de la teste: ꝛ fait naistre les cheueulx en ouurant les pores ꝛ conduitz q̄ sont en la peau: et ce pour cause de sa subtilite calefactiō ꝛ moderacion. Et pour faire naistre la barbe vistemēt et les poilz cōuiēt prēdre le iust dudit ambroise ensemble huylle danet ou desquināte ꝛ tout mesle puis oingte ladicte barbe ou aultre lieu fait naistre les poilz Et si lon oingt le corps ou les poulz des piedz ꝛ des mains dudit ambroise qui soit este pille ꝛ mesle auec huylle ꝛ sel garde de venir le froit a ceulx qui ont fieures froides son sen oingt ains que la froidure viengne ou leues dicelle ꝛ tant leschauffe que a la fin il guerist le paciēt ainsi q̄ diēt macer galiē ꝛ dyascorides.

Du persil.

Persil est vne herbe de bonne odeur:et pource q̄lle aduient communement et croist voulentiers es murs et entre les pierres lon la bien persil appellee. Ayme grandement lieux vmbreux veult estre semee comme lache en auril may ou iuing:est de lōgue duree son ne larrache du tout Par son goust odeur grace et vertu vient communement en noz viandes et les cuysiniers en vsent souuent. Le persil de macedoine est loue et prise sur tous celluy dalexandrie nest pas aussi de improuuer ne celluy de esmirnee. Galien dit que sa vertu est chaulde desiccatiue incisiue prouocatiue a pisser et faire venir les fleurs aux femmes resoluist les inflacions de lestomach et entrailles ꝛ les met dehors ꝛ donne talent de vser de femme fait suer legieremēt ꝛ vault a lōgues fieures ꝛ ydropisie. Oultre ce dit cōstātin q̄l mondifie le foye ꝛ ouure les opilacions:principallemēt des rains dissoluist les vētositez de colicq̄ passion. Et sil est suppose dessus la vulue prouocque les fleurs aux femmes ꝛ met dehors lenfant qui est aborti ꝛ toute la plāte auec ses fueilles ꝛ rameaulx ont semblable propriete a la semence. Dyascorides dit que si lon le prent en abeuuaige pource quil est chault ꝛ desicatif merueilleusemēt vault es trāchoisōs douleurs du coste des rains ꝛ vessie ꝛ si fait biē pisser:magnini peillemēt dit q̄l ēgēdre sāg grādemēt agu ꝛ icite a ire ꝛ mis en=

semble aultre viande conforte la digestion ⁊ prohibist ventositez: est herbe conuenable en saulce principallement en tēps froit et a gens vieulx et en region froide. Sa racine cuyte en vin brise la pierre ⁊ fait yssir la grauelle. Pline dit encores que ledit persil est contraire es escorpions ⁊ sa semence cuytte ⁊ beue ou māgee auecques du moust tollist les difficultez de lorine ⁊ ioicte ensemble la semēce du fenoil ⁊ de lache ⁊ māgee en viādes vault grandement ⁊ singulierement a briser ladicte pierre et a gens graueleux ou ces trois semences pulueris ees ⁊ meslees auec la saxifrage ⁊ ioinctes auec succre vallent encores plus fort a ce qui est dessus dit selon que met Serapion. Or il ya vne aultre espece de persil que les grecz appellent hortoselimon ⁊ est plus grant ⁊ hault que ledit persil ⁊ a la semence semblable au comyn et tel prouocque encores plus a pisser. Aultres tiennent q̄l ya encores vne aultre espece dicte opposelinon: laquelle est plus petite que les aultres ⁊ a telle vertu que ledit persil. Et le iust baille a ceulx qui sont gelles de froit leur fait retourner la chaleur perdue par tous les membres.

¶ Du abscince ou aluyne

Il ya plusieurs especes de abscince ou daluyne ainsi que escripuent pline et Dyascorides. Facillement en grant vtillite et affluence vient en aulcuns pays comme a lisle de pōto ou les brebis et aultres bestes en viuent ⁊ en deuiennent fort grasses a cause de ladicte herbe: ⁊ nōt point de fiel ainsi que dit Pline. ¶ Celluy qui croist en indie est meilleur q̄ nul aultre selon que dit Galien. En italie est plus doulx ⁊ agreable a māger q̄en aultre part cōe dit le pline cōbiē que to⁹ tienēt de la mertume: or sa vertu est chaulde ⁊ seiche selon tous. Antiquemēt vsoiēt dudit abscince peculieremēt pour conseruacion de sante ⁊ purgacion dhumeurs / car ledict abscince rend fort ⁊ puissāt lestomach ⁊ mondifie les superfluitez coleriques qui sont en icelluy ⁊ au ventre et quāt lon le boyt prouocq̄ a pisser. Et garde denyurer selon Dyascorides. Pline dit toutesfoys que le iust dicelluy nest gueres en vsaige. ¶ Et dit de rechief ledict Pline que lon baille aux petis enfans les fueilles

dudit absince ou a mãger auec des figues seiches affin quilz ne craignent lamertume dicelluy ꝛ fort bon ꝛ sain ausditz petis enfans ꝛ les purge ꝛ silz ont vers dedãs le vẽtre les tue trestous Vault aussi grandement ladicte herbe ainsi quelle dit a la clarte des yeulx:mais lon nen doit point vser en fieure aulcunemẽt Il garde aussi de vomir ceulx qui sont sur la mer ꝛ le seul odorer / ou sil est mis soubz le cheuet de ceulx qui reposent quilz nen saichent riens les commeut a dormir. Mais entre les robbes ou vestemens expellist les teignes ꝛ aussi les punaisies son frote dicelluy auec huylle la ou elles seront ou lon brusle illecques ladicte herbe / car la fumee les fait fouyr. Et si lon mesle leaue dudit absince en lancre quon escript garde les mouches daprocher ladicte ancre ꝛ deffent les ratz de toucher lescripture. Ambroise dit semblablemẽt en son liure tiers exameron que les punaisies ne toucheront point se tu faitz cuyre ledit absince en huyle et apres ten oingtz dudit huyle. Oultre ce auicenne dit que ledit absince a propriete de garder les draps des teignes: ꝛ de corruption de vermine ꝛ garde lautre de alteration ꝛ les cartes ꝛ fueilletz de corrosion fait bonne couleur ꝛ vault a maladies appellee tirie ꝛ allopecie ꝛ a aultres duttez intrinseques. Et a la grosseur des palpebres. Constantin dit que ledit absince conforte lestomach ꝛ purge la collere rouge ꝛ conforte ꝛ ayde au foye et dit le Pline que lon boit le ius contre le peril du fouldre ꝛ vault contre douleur de teste qui vient de fumosite et garde de venir lapoplexie ꝛ si est singulier remede a la voix perdue ꝛ a tollir toutes liueurs ꝛ macules. Les cẽdres faicte dicelluy meslees en oingnement rose noircist les cheueulx ꝛ le ius ensemble lhuylle du noyau des pesches mys es aureilles tue les vers. Et le vin de la decoction dudict absince ensemble lescorce du cytron est bon a la puantise de la gorge qui preuient de matiere putrifie en lestomach ꝛ le ius dudict absince mesle en miel vault cõtre puresse Il ya absince quest moindre et moins amer lequel est grandement contraire ꝛ ennemy de lestomach. Labsince rommain sur tous est doulx aggreable et plus condescent a noz viandes que nul aultre. De cestuy fait apicius plusieurs ꝛ bonnes confectiõs pour manger.

¶ De la ortie.

ORtie eſt ainſi appellee pource quelle eſchauffe et art le corps ſelon Iſidore. Et ya deux ma= nieres: lune eſt piquante et ardante qui a les fueilles aſpres velues et agues / et poinct les mains a ceulx qui la touchẽt ⁊ y fait yſſir des veſſies: et ceſte eſt de forte odeur et amere ſa= ueur et eſt le maſle. Lautre eſt la femelle qui a les fueilles plus doulces / moiſtes blanches et rondettes / et ne poinct pas ſi forment: eſt touteffois de pire odeur ⁊ saueur neãt moins toutes ſont medecinalles ⁊ ſaines ⁊ ont la ſemence noire Eſt merueille ainſi que dit le pline que ſans poincture daulcune eſpine / picquent ſi fort par le ſeul ⁊ legier atouchement ⁊ incõti= nent font pruire ⁊ enfler la main ou le pied cõme ſi le feu y fuſt paſſe ⁊ nya remede aultre q̃ de lhuyle nont pas touteffoys celle mordacite incontinent q̃ lherbe naiſt: ains fault que le soleil par auant mains iours les ait endurcies. Au prin temps quãt elles commencent a ſortir de terre elles ſont aggreable a pluſieurs a mãger Et par aulcune religion ⁊ ſecret de nature elles ſont ſou fiſantes ainſi que dit le pline pour rebouter pluſieurs maladies qui pourroyent eſcheoir toute lannee la racine de lortie ſauluai= ge cuyte a quelque chair que ſoit la faict deuenir aſſez plus ten= dre. Galien dit que ſa premiere vertu eſt aulcunement calefa= ctiue deſiccatiue ⁊ ſecõdemẽt reſolutiue ⁊ ẽflatiue ⁊ a ceſte cauſe puocq̃ luxure ⁊ fait cracher les groſſes ⁊ viſqueuſes humeurs du polmon ⁊ poictrine quant lon boit la decoction dicelle gueriſt auſſi les vlceres corroſiues ⁊ chancreuſes. Dyaſcorides dit que ſi les fueilles pillees ſont miſes dedans les narilles eſtanchent le / flux du ſang et les fueilles fraiches miſes ſur la matris yſ= ſue hors la fait rẽtrer. Iſaac dit de rechief que la ſemence des or tiles purge les groſſes humeurs prouocque a piſſer / vault es dou= leurs des rains ⁊ ayde a luxure principallemẽt ſi lon la mange auec des opgnons ⁊ auec le roux des oeufz. Pline racõpte q̃ pha mas medecin cõpoſa pluſieurs louẽges de ladicte ortie q̃ eſt treſ vtile a manger cuyte ou confite / en ſalade enſemble aultres her bes la ſemẽce ſe cueilliſt aux moiſſõs. Dit de villa noua q̃ ladi= cte ortie fait dormir les / malades pource queſt ſubtiliatiue: inci= ſiue ⁊ abſterciue des fleumes groſſes humeurs q̃ grieuent na=

ture & empeschent le sommeil. Secondement dit quelle tollist le vomir & lus de vomir. Tiercement dit qui mitigue la toux antique & principallement le miel ou la semence de ladicte ortie aura este maceree & trempee. Quartement conuient fort a ceulx q̃ ont la colique. Quintement expellist le froit du poulmon & finablement elle subuient & est fort bonne a la goutte qui prouiẽt de matiere froide flumatticque & grosse: et la raison si est / car lortie est calefactiue incisiue & subtiliatiue de matiere flumaticque & grosse: toutesfoys pource que nul ne soit blece ou greue en la gorge a cause de ladicte ortie ou de sa semence il est bon apres quoy e y aura prins boyre vng peu dhuylle rose.

¶ Sensuyt le quart liure. Et premierement de la salade: et des bestes pour manger.

Il a este chose necessaire descripre premieremẽt aulcunes choses a cause que ce ne fust trop lõg tedieux et indescent expliquer la nature & vertu dicelles quant en parlerons cy apres aux mixtions compositions & aultres confectiõs de viandes: mais doresnauant conuiẽdra dire & exposer les herbes desquelles composeement ou mixtiquement auecq̃s les dessusdictes ou simplement a par soy apprestees sans icelles auons de coustume a manger: et ce en la premiere table en deffault daultre fruict / car certes il nest pas de conseil ne chose deue apres cerises prunes ou aultres pommes quon mangeue communement au commencement de table pour donner appetit: auoir encores dessus habundant confection de laictues de cycoree pourpie ou aultres herbes: pource que facillement a cause de la frigidite & humidite de tant de choses diuerses ensemble mises et ingerees nostre concoction & digestion bõne seroit tollue & empesche qui nest chose plus pernicieuse ne dommageable a lhomme. Et pourtant en deffault seullement desdictes cerises ou aultres põmes il ne sera pas mal en este principallement & au soupper plus tost que au disner manger des laictues en ceste facon confites et apprestees.

¶ Des laictues en salades.

La laictue a cause du laict et habōdance de hu-
meur ou pource que remplist de laict les nour
risses selon que dit Apulegius est ainsi appel-
lee. Il ya plusieurs especes de laictues cōme
dit pline aulcunes ont les fueilles grandes et
larges aultres crespes & rondetes: aultres quō
couppe souuent. Il z sont este aulcuns qui ont fait difference se-
lon les couleurs et le temps disant que celles laictues qui sont
semees en ianuier sont noires en ma s blanches: & rouges en a-
uril. Et apres deux moys conuient vne chascune plante plan-
ter ailleurs. Aultres plus soigneux ont mys encores plusieurs
differences| mais Galien & Dyascorides nen mettent que deux
lune domesticque lautre sauluaige. Or de toutes par tous tēps
lon peult semer la graine en terre bien labouree grasse| moiste
et bien fientee elles aymēt sur tout estre arrousees souuēt mais
communement lon les seme en ianuier ou decembre affin que en
feurier soyent transmuees ou en feurier semees pour les trans-
planter en auril. ¶ Paladius dit que si on les veult belles les
fault mettre a leur ayse & au large que lune ne touche lautre.
Et quant commenceront premierement a gresler il conuient y-
celluy greslet doulcement coupper & apres mettre au dessus vne
glebe de terre ou quelque petite tieule. Et son les veult blan-
ches dit que les fault souuent espargir au millieu du sablon de
riuiere & se par vice du lieu du temps ou de la semēce la laictue
se endurcist son la repulante de rechief aultressoys satendrira.
Dit encores que meslee la graine desdictes laictues en plusieurs
semences naistra son prend vne crotte de chieure: et auecques
vng poinson ou alesne subtillement lon caue icelle et la dedans
ce trou lon met vng grain ou semence de laictue de naritort de
basille de roquete & de rayfort. Et puis ladicte crote inuolute de
fiens la mettre & planter en bonne terre bien cultiuee et le ray-
fort possedera le bas & sen y a en racine: et les aultres semen-
ces en hault ensemble la laictue sortiront gardee la saueur du-
ne chascune espece. Aultres ya qui font aultrement| et extir-
pent et attrachent la laictue ia formee & grainee et lieuēt les pro
chaines fueilles ioinctes a la racine de ladicte laictue & en iceulx

mesmes lieux ou estoient lesdictes fueilles font vng petit pertuis auec quelque fer ou poinson / mettent illecques les semences dessusdictes excepte celles de la rayfort / puis auec du fiens lenuelopēt tresbien / ainsi repullante adviendra tout entour environnee de fueilles desdictes semences qui est chose bien nomiel le / gentille. Les laictues blāches toutes aultres tollerēt / souffrent lyuer toutes sont de nature / vertu refrigeratiue / moyste. Et pour ceste cause sont elles en este merueilleusement agreables / secourissent a lestomach degouste / ennuye de prendre refection et donnent grant appetit de manger Et ainsi que pline racompte diuus Augustus fut tombe en vne grant maladie se ne fussent lesdictes laictues qui le conseruerent / non sās cause pource que augmentent et font croistre le bon sang ostent la douleur du chief qui vient des fumees colericques font bien dormir lieuent luxure / le desir dhabiter auec fēme refraichent et purgent lestomach / lieuent la chaleur quest en icelluy / les inflacions aydent a la concoction. Et nya aulcune chose ainsi q̄ dit ledit pline qui plus incite / lieue lappetit de māger. Et po'ce les conuient manger par mesure: car en manger largement lasschent le ventre / son nen mange gueres serrent icelluy / restāchent purgent le sentement et aydent grandement a lestomac dissolu font bien pisser. Lon donne les blanches es melancoliq̄s et aux vices de la vessie. Et pythagoras le donnoit a ceulx q̄ ont dissentere / ruptures en la poille lon les donne a la colere. Dyascorides dit quelles guerissent la bruslure son les met pillees par dessus auec du sel / par sēblable raison elles estaignent le feu sainct anthoine. Merueilleuses / grādes sont les vertus et louenges des laictues ainsi que dit Pline / car non seullemēt sōt bonnes a ce quest dessus dit mais encores approffitēt elles aux vices de la poictrine autāt q̄ lambroise māgees en miel pareillement elles purgēt les femmes. La semēce des laictues domesticques vault contre les escorpions: / si ladicte semence est pillee et beue auec du vin ou de leaue restrainct / lieue les imaginacions de luxure qui viennēt en dormant / garde de polucion nocturne: car ladicte semēce beue en eaue est des choses qui sont contraires a lesperme de lhomme ainsi que dit Galien lequel selon que recite Serapion au temps de sa ieunesse il mangeoit

Vonletiers desdictes laictues pource quil estoit fort colericque et chault et par lusaige desdictes laictures il refraichoit sa colere. Et quant il deuint vieulx encores les vsoit il cuytes ⁊ boullies pource quil ne trouuoit aulcune herbe par laquelle il peust mieulx curer sa colere que auec les dessusdictes laictues: car lumeur qui viēt delles est froide ⁊ moiste: et touteffois nest poīt nuysible comme des aultres herbes. En vset trop souuent aulcuns dient comme Dyascorides ⁊ aultres quelles nuysent es yeulx et troublent la veue et ce principallement quant sont dures et sont pleines de laict. Car leur humidite lors diminuist ⁊ ont amere saueur engendrent mauluais sang ⁊ obfusquent et obscurcissent les yeulx pource que en mortifiant estaignent les esperitz visibles ⁊ suffocquēt la chaleur naturelle. Lon les peut manger cuyttes et crues laictues qui sont nettes et nont point besoing de lauer tu les pourras apprester en ceste facon. Car certes plus saines seront sans lauer que celles quon laue en eaue: pource quen lauant perdent ⁊ changent leur bonne nature de laquelle se engendre le bon sang et si accroist la froidure. Et pource quant elles sont bien nettes tu les mettras sans lauer dedās vng plat et par dessus getteras du sel bien pille et apres vng petit dhuylle et vng peu plus de vin aigre y mettras les mangeras tout acoup. Aulcuns ya qui adioustent et mettent ensemble desdictes laictues vng peu de mente et de persil pour auoir meilleur goust ⁊ affin que la grant frigidite des laictues soyt attrempee aulcunement par la chaleur de la mente et persil de lestomach nest pas lors si greue. Plusieurs sont touteffoys en este qui les mangent simplement auec vin aigre ⁊ ce pour leuer la grant chaleur du temps que lestomach ne peut souffrir. Aulcuns y adioustent ⁊ les mangent auec du miel ainsi q̄ font les chastelans cōmunement en leurs pays. Les laictues cuites bien pressees qui ne rendēt plus deaue mettre dedās vng plat aprestees ⁊ confites comme dessus en son huylle ⁊ vin aigre et bailleras a māger sur table ya aulcuns q̄ mettent ⁊ inspargissent par dessus vng peu de cynamomme ou de poyure bien pille et passe. Et ceste viande fait bien dormir: mitigue ⁊ adoulcist grandemēt la toux qui prouiēt de chaulde humeur: fait moult bien pisser: et retarde bien luxure et mollifie le ventre. ¶ Pli-

ne dit encores quil ya vng gẽdre de laictue qui vient de soy mes
me sans semer ne planter quon appelle laictues de chieures: les=
quelles gettees en mer tuent incontinent les poissons prochains
dillecques: et pareillement ceulx de leaue doulce. Vng aultre es=
pece ya qui a les fueilles rondes de laquelle laictue les faulcons
attrayent le ius en gratant lherbe ⁊ en touchẽt les yeulx quant
sont vieulx a cause de veoir plus cler. Et de ceste laictue le ius
guerist forment toutes maladies des yeulx ⁊ par especial quãt
lon mesle icelle ensemble laict de femme: et si guerist le mors du
serpent ⁊ les poinctures des escorpions quant lon boit le ius a=
uec du vin ou lon met la fueille broyee sur la playe et oste auec
ce toutes enfleures: ya vne laictue aussi saulluaige qui a sur le
dos de petites pointes a facon dune serre et ceste en par aduẽtu=
re est la endiuie comme verrons maintenant.

¶ De la endiuie et de sa confection.

Je diroye tousiours la endiuie estre espece de lai=
ctue: nonobstant que delle et de son nom noz an=
ciens predecesseurs nen facent aulcune mention
Il ya toutesfois endiuie domestique et saulluai=
ge et vne chascune est bõne ⁊ saine. La saulluai=
ge est plus amere: mais la domestique est plus
aggreable ⁊ doulce: ⁊ celle principallement qui a les fueilles cres
pes. Elles sont toutes selon dyascorides stiptiques ⁊ refrigera=
tiues et les appreste lon pour manger en la facon quest dit des=
sus des laictues soyent ou crues ou boillies: sont bonnes a lesto=
mach et donnent grant refrigeration es entrailles qui sont em=
pres le cueur eschauffees: ouurẽt les conduys du foye ⁊ des vei=
nes et ont vne vertu singuliere de refroidir les choses chauldes
et eschauffer les froides. Et si sont pillees ensemble leur racine
et mises ainsi sur la poincture des escorpions et daultres bestes
piquantes guerissent icelle: ce pareillement faict le ius baille a
boire es malades

¶ De la borraige et confection dicelle en salade.

Borraige est vne herbe chaulde et moiste et la meilleur des herbes ⁊ plus saine a manger ainsi que dyent Isidore et macer noz anciens predecesseurs q̃ la mettoyent voulentiers dedans le vin ou ilz beuoyent le ius dicelle en eaue tiede pour nourrir sapience et donner force et vertu memoratiue au cerueau. Et dyent encores que si lon donne a boire du vin ou elle aura este maceree / ou lon espanche ladicte borraige parmy la maison elle rendra ioyeulx tous ceulx qui seront conuies ⁊ les resiouyra forment ainsi que dit macer en son liure. En ya toutesfoys deux especes: lune est domestique et croist es iardins: lautre sauluaige que on trouue parmy les champs / elle est aspre a toucher en guyse de langue de beuf: et pource est elle appellee en grec buglossa et en latin lingua bubula qui vault autant a dire que langue de beuf: elle a vertu de augmenter ⁊ engendrer bonnes humeurs prinse en ande en quelque facon que ce soit. Et pource la decoction dicelle est faict bonne a ceulx qui commencent guerir de quelque maladie est aussi bonne es sincopisans et melencoliques et a fiebures quartes purge le sang resiouyst lhomme en luy leuant la douleur et melencolye du cueur. Et ainsi que dyent galien / macer / pline dyascorides et plusieurs aultres: selle est gettee dedans le vin resiouyst grandement et purge la collere rouge. Et selle est cuyte en eaue ⁊ miel ayde grandemẽt aux vlceres de la gorge a la toux et a la rume. Et leaue de ladicte borraige est grandement cordialle ⁊ vault a plusieurs passions douleurs ⁊ maladies selon auicẽne. Et la peult on apprester pour mãger a la table en salade crue ⁊ boillie au pot au ius de la chair ensemble des bettes ⁊ persil donne bon nourrissemẽt ainsi cuytte ⁊ apprestee. Mais pour la manger crue en salade puis q̃ tu lauras bien lauee ⁊ essuee en vne estamie fort clere ou en vng fille a ce fait expressement tu la mettras en vng plat / et ensemble ladicte borraige mettras de la calamente / mente ⁊ persil ⁊ puis par dessus getteras du sel et de lhuylle / et mesle tout ensemble bien a point iusques ladicte borraige ait beu son huylle et son asprete soit mollifiee apres y mettras le vin aigre / et puis incontinent la bailleras a table pour manger. Boillie en salade se appreste

tout ainsi proprement q̃ nous auons dit par dessus des laictues

¶De la salade de plusieurs herbes.

Salade de plusieurs herbes se faict de laictues: borraiges/ mente calemente/ fenoil persil:basme/ origan cerfueil/ escariole de la fleur du fenoil et de plusieurs aultres bonnes et semblables herbes odorantes bien lauees essuyees et mises en vng grant plat et inspargies par dessus du sel et meslees bien auec huylle finablement gette le vin aigre ⁊ ainsi vng peu reposees les manger briser ⁊ macher bien a bonnes dentz pource que la plus par des herbes sont sauluaiges ⁊ dures. Et ceste facon de salade requiert auoir plus dhuylle vng peu que de vin aigre ⁊ est plus conuenable a manger en yuer que en este tant a cause des herbes que sont la plus part chauldes comme pource que lesdictes herbes requierent grãdement concoction:laquelle se fait trop mieulx en yuer que en este ou aultre temps.

¶Du pourpie ou pourcelayne et comment sappreste.

Pourpie ou pourcelaine est vne petite herbe qui traine voulentiers par terre et croist de soy mesmes en aulcuns lieux:aulcuns lappellent porchaille les aultres/portulague:sa vertu est froide moiste ⁊ stitique selon Galien et Dyascorides//et pource ne peut estre de grant nourrissement combien que soit bonnes viandes pour les febricitans ainsi que di le plateair⁻ soit bien cuytte ou crue: et principallement a ceulx qui ont fieures ague. Et son est constipe du ventre lon peult faire cuyre ladicte pourcelaine en eaue auecques des prunes et puis les manger et aussi lesdictes prunes et boire leaue / car lors ladicte pourcelayne humette fort et relaxe et a vertu linificatiue et refrigeratiue. Dit encores que la racine parfonde dicelle est merueilleusemẽt bonne aux leutres qui sont fendues son fait brusler et consumer icelle en vng vaiss

eau de terre iusques a ce que soit bien consumee ⁊ deuenue ainsi que pouldre noire: a laquelle pouldre noire ou cendres tu mettras du miel et puis en oindras tes bouches ou leures fendues ou aultre lieu et par ce point gueriront. Et de ceste medecine dit il que les ladres, sen oignent pour couurir et pallier leur maladie. Aussi ladicte pourcelayne estaint les ardeurs et excessiues chaleur de lestomach des rains ⁊ vessie ⁊ leur ayde grandemẽt et principallement quant lon boit le ius ⁊ si met hors du ventre toute la vermine ⁊ mollifie les nerfz. Pline dit que ledict pourpie resiste contre malles eaues ⁊ contre douleur de teste. Et son le mẽge cru est bon es vlceres de la gorge a lenfleures des gencyues ⁊ a la douleur des dentz ⁊ fortifie iceulx conforme la voix garde de vomit et oste la soif. Et son la mache apres quon aura mange fruictz vers: lors quant lon sent ces dentz egassees lieue la douleur qui garde de manger: mais la semence beue auec du miel ayde grandement a ceulx qui souspirent. Et lherbe dudict pourpie mise auecq̃ du sel est bien fort bonne a podagres chauldes. Et si ledit pourpie ou pourcelaine est mange ou mache ensemble du vin aigre restanche le flux du sang qui yst du nez. Et auicenne dit que leur nature est stitique et prohibist le flux du sãg et aultre flux antique. Et se on en frote les verues les desracine par sa propriete ⁊ non mye par sa qualite: mais en vser dudit pourpie: ⁊ en manger trop souuent nuyst es yeulx et y faict venir la toille garde de vomit ⁊ tollist luxure. Or pour lapprester a manger apres que soit este bien laue, et les troncz durs ⁊ petites branches ostees le mettras dedans vng plat ensemble de loignon hache bien menuement ⁊ puis par dessus inspargiras du sel. Et apres y mettras de lhuylle et du vin aigre Et puis le presenteras ainsi a table. Aulcuns inspargissent du poyure pille par dessus ⁊ du cynamomme pour oster la grãt frigidite dudict pourpie.

Pourpie

¶ Du rosmarin confit en salade.

Ceulx q̄ ont de coustume de manger nettement et saincemēt font vne telle cōfection des fleurs du rosmarin ⁊ cueillent icelles de matin ⁊ sans les lauer aulcunement affin que ilz ne perdent leur force ⁊ vertu: les mettent bien nettement en vng beau plat: et par dessus gettent du sel bien pille et meslent tout apres auec huylle et vin aigre. En ce point confites ⁊ apprestees les presentent a table pour manger car elles vallent a volupte ⁊ sante / eschauffent lestomach / font bonne veue: tollissent les rumes et caterres ⁊ sont bonnes merueilleusement aux esmaticz ainsi que dit Pline et Rasis oultre ce dit quelles expellissent les ventositez sont bien pisser ouurent les oppilations du foye ratte ⁊ entrailles. Aulcuns les mettent dedans le ventre des lieures et aultres bestes et chair pour les conseruer de puantise / Car leur odeur est a ce propice forte et de grant efficace. De ce fruytier rosmarin y a deux especes / vne sterille lautre quon plante voulentiers es iardins dont les fleurs sont odorantes ⁊ seruent a nostre propos comme dit est ⁊ en fait on des chappelletz ⁊ couronnes. Et ceste espece ainsi que dit Dyascorides est vertu chaulde et grandement desiccatiue ⁊ la met on / communement dedans leaue ou lessiue / que lon fait pour lauer sa teste / car elle fait grant bien au cerueau et es yeulx: et sa racine ainsi que dit pline mise toute verde et fraiche dessus les playes guerist icelles. Et le ius tāt des fueilles que des racines guerist les escroelles et faict bonne veue / et la semence se donne voulētiers en breuuaige pour guerir les vices ⁊ douleurs de la poictrine ⁊ pour augmenter le laict aux femmes ⁊ estaindre le feu sainct anthoine. Le plateaire dit que ledict rosmarin a vertu de conforter a cause de sa bonne odeur / et a cause de sa chaleur a vertu de dissouldre ⁊ a cause de sa seicheresse a vertu de mondifier et consumer. Et lon faict ainsi quil dit du dict rosmarin vne decoction ensemble du vin pour la frigidite et debilite du cerueau et le patient recoit la fumee la teste descouuerte vault grandement.

¶ De la malue et confection dicelle.

Ceulx qui ignorent la nature et vertu de la mauue par aduenture se esmerueilleront q̃ ie la mette icy entre les herbes quon mange: mais certes ie cuyde quant ilz auront veu et cougneu la grant propriete ⁊ louenge dicelle ilz cesseront de soy esmerueiller. Mais po^r venir a nostre propos la mauue est vne herbe molle qui croist voulentiers en lieux gras et si gresse de sa nature la terre ou elle est. En ya de deux sortes/lune est domestique lautre sauluaige et vne chascune a merueilleuses vertus. Celle qui a les fueilles grandes et larges: ⁊ les racines blanches est en latin appellee althea/car elle monte et croist fort en hault ⁊ ceste est tenue sauluaige/lautre est dicte malachen pource quelle mollifie le ventre. Mais pour manger la domestique est plus conuenable que le sauluaige encores que soyent toutes bonnes au corps: elles sont de vertu et nature froide et moiste au premier degre ainsi que dyent Galien et Dyascorides. Pline dit quelle vault contre toutes poinctures venimeuses cõme des escorpions/vespes araignes et plusieurs aultres semblables: ⁊ si quelque soit desdictes especes de mauue est pillee ⁊ auec dhuyle par auant lon sen oingt ou sur soy lon porte icelle ne pourra estre blece des dessusdictes bestes: ⁊ par aduenture lon estoit point dicelles et lon met ladicte mauue pillee dessus la poincture elle gettera hors laguillon. Et vault oultre ce contre poisons ⁊ venins. Encores dit ledit pline que tant est grande la vertu de ladicte mauue que si lon beuoit tous les iours quelque peu de ius de quelque soit delles et non pas grandement pource que nuyst aulcunement a lestomach. Il seroit tousiours sain et ioyeulx ⁊ preserue forment de toutes maladies. Elles lieuent aussi celle grande melencolie qui transporte lhomme dentendement le prouocant aulcuneffoys a desespoir et hors du sens et guerissent les vlceres fluentes de la teste et celles de la gorge auecque du miel. La racine pareillement cuytte conferme les dentz qui crollent. Et si lon touche souuent la dent qui deult de la racine de ycelle mauue qui na que

vng tronc lieue la douleur. Et si lon met les fueilles dessoubz vne femme qui vueille enfanter en sera deliuree plus legierement: mais apres tout incontinent conuient icelles fueilles leuer. Aulcuns ya qui donnent a ladicte femme qui veult enfanter vng petit du ius de ladicte malue cuyte en vin a boire a ieun. Aultres les lyent au bras la semence pillee ainsi que recite ledit pline. Et zenocrates dit oultre ce que si lon espanche la semence de ladicte malue q̄ na vng tronc parmy le lit elle croistra sans mesure les desirs de la femme qui couchera en icelluy lit. Dyascorides oultre ce enseigne quon cuyse les fueilles de ladicte malue et apres lon les pille bien ⁊ auec dhuyle lon les mette dessus la brulure ou dessus le feu sainct anthoine ⁊ y vault merueilleusemēt. Or sapprestent elles pour manger en ceste facon ⁊ prent lon les fueilles plus tendres et les faict lon boillir apres on les met dedans vng plat auec sel huyle ⁊ vinaigre ⁊ ainsi pareillement lon peult apprester les fleurs desdictes malues. Et ceste facon de salade est fort bonne ⁊ saine pource que amollist le ventre et vault es entrailles inflations et torsions dicelluy guerist la grauelle ⁊ rompt la pierre ⁊ croist le laict es femmes.

¶ De la cycoree et comment sappreste.

LA cycoree peult lon semer en octobre pour seruir en yuer ou au commencement du prin tēps pour la fin dicelluy et pour este ainsi que dyent Pline ⁊ Paladius ayme humidite et terre solue auient voulentiers en terre sablonneuse salee et maritime. Et tant en ses fueilles: brotons que en la racine est bonne et saine. En ya touteffoys deux especes: lune est domestique ⁊ lautre est sauluaige que aulcuns appellent giresol pource quelle se gire et tourne sa fleur selon le soleil. Or au prin temps les brotons et les troncz sont bons. En este ses fueilles ⁊ en yuer les racines bien nettes leue le dur qui est par dedans. Apprestees auecques du sel huylle et vin aigre sont saines a manger pource quelles restanchent et refraichent lestomach dissolu eschauffent le ventre prouffitent a ceulx qui ont dissentere. Et quant est cuytte lieue luxure prouffite au

foye es [damaged] a lestomach:principallement selle a este cuyte en semble vin aigre a raysins confitz ou son lapreste sur le plat en moust a espargit par dessus ung peu de cynamomme pille. Les fleurs de ladicte cycoree nõt mye moindres vertus que les bro-tons:a saprestent semblablemẽt comme est dit par dessus. Sa vertu toutesfois est froide a moiste au secõd degre. En ya deux especes lune domestique qui croist es iardins: lautre sauluaige La domestique est pl⁹ refrigeratiue que nest la sauluaige a son ius vault contre les oppilations du foye a mis ensemble: eaue de laictues vault a conforter le cueur ainsi que dit Auicenne:et Dyascorides dit; que vne poingnee de ladicte cycoree boillie et beue vuyde la colere a la fleume a son boit auec du vin quattre grains de sa semence:ains que lexces de la fieure aduiengne est grant remede a ceulx qui ont fieures quartes. Et son prẽt trois grains seullement et lon le baille a boire en vin comme est dit dessus valẽt aussi a ceulx qui ont fieures tierces ainsi comme dit le vincent naturel. Mais le ius de ladicte herbe auec des ro-ses a vin aigre adoulcist les douleurs de la teste ainsi que tient le pline que racompte comme les magiciens enseignoiẽt son oin dre tout le corps du ius dicelle cycoree ensemble de lhuylle pour estre plus fauorable a impetrer facillement ce quon vouldra q̃ nest pas peu de chose sil est aisi. Je ne lay mye toutesfois essaye ne loseroye affermer Il le dit:ce non pourtant et que a ceste cau se aulcuns appellẽt ladicte cycoree creston pour la grãt vertu a salubrite qui est en elle: les aultres lappellent pancration pour ce quelle a auec soy tout bien. En vser souuent ayde a la vessie et a ceulx q̃ sont enuenimez a touchez de pestilence. Et sur tout semble quelle soit baillee a nature humaine pour refrigerer prin cipallement le foye.

De saxifrage et comment se confit et appreste.

Saxifrage ainsi que tiẽt apuleius est ainsi appellee pour ce quelle brise et rompt le saxe cest a dire la pierre de la vessie. Elle ressemble a la pimpenelle | excepte que la

[pim]penelle a des cheueulx et petis poilz : et la saxifrage nen a point. Croist voulentiers entre les pierres vmbreuses et par les meurs et espelonques moistes pres des eaues coadunees et fontaines courans et par les roches moillees et sayes goutans en eaue. Dont est merueille ainsi que dit pline quelle soit et vueille tousiours ainsi pres de leaue et ne la sente point / ains la gette et repellist de soy cõbien quon la parfondisse et mette dedans leaue ce nonobstant mise dehors tousiours semble seiche tant est grãde la discordance entre elle et leaue : tousiours est verde en este et si ne noircist point en yuer : sa racine est semblable a celle du persil / laquelle bien lauee et decouppee mangee apres auecques sel huylle et vin aigre par sa grant chaleur et siccite comme auons dit rompt la pierre purge les rains et vessie : est touteffoys de griefue concoction a cause de sa siccite qui est contraire en icelle. Pline dit quelle est fort propre a paindre les cheueulx. Et pour ce faire lon cuist icelle en vin auecques la semence de lache et de lhuylle assez habondamment affin quon face lesdictz cheue[ulx] crespes espes et les garde de tomber. Et je crois que lhuyl[le d]amandes y seroit meilleur que aultre selon sa propriete dessus dicte a son chapitre des amendes. / De rechief dit que si lon faict des fueilles vng chapellet et lon met icelluy sur le chief lieue la douleur de la teste. Encores vault ladicte saxifrage contre la colique et yliaque passion : et la pouldre de ladicte saxifrage mise dedans vng oeil mouf et humer tout ensemble vault ausdictes passions et a rompre la pierre.

De la pimpenelle.

La pimpenelle ainsi q̃ auons dit par dessus est forment semblable a la saxifrage. Excepte que elle a poilz et cheueulx et la saxifrage nen a point Sa vertu est moult chaulde et moult seiche. Et aussi a ceste cause est de bien griefue concoction elle donne appetit et volupte a ceulx q̃ la mangent quãt elle est tẽdre lon prẽt les fueilles et tout le tronc : et seulemẽt les fueilles quãt est dure lesq̃lles biẽ nettes et lauees en vng plat auec du sel

huylle et vin aygre confites lon les mange sainement pou[r]
ouurent les fibres voynes et conduytz du foye et entrailles:
uocquent a pisser et rompent la pierre comme la saxifrage.
mye si promptement et acoup.

¶ De la Vinete et comment sapreste.

Vinete est vne herbe qui croist voulentiers es iardins de laquelle lon vse communement au printẽps et en este principallemẽt pource quel le est aygrete et de bon goust: refraiche: donne bon appetit de manger: tollist la soif: conforte le cueur et reprimist la colere: en ya quatre differences selon le pline et Dyascorides. Des deux nous nen vsõs point en noz viãdes mais des aultres deux especes maitesfois [illegible] vons: car sont bonnes saines et aggreables a manger. Lune [illegible] ces especes aduient voulentiers en lieux sablonneux et pmy les pierres et a les fueilles plus petites et rondetes a la semblance foument de longle du poulce et ceste est vng peu salee: lautre espece vient voulẽtiers comme est dit es iardins en bonne terre: et ceste icy a les fueilles plus longues que na la premiere et nest mye tant salee. Toutes sont selon galien et dyascorides de vertu froide et seiche au premier degre: et engendrent bonnes humeurs. En ya qui les mangẽt de matin a la premiere table sans lauer ne aultre condiment auec du pain. Laquelle chose ie fais voulentiers par le conseil dung bon mien amy. Aulcuns les mangent auec du vin aygre et aultres y adioustent de lhuylle. Et en quelque facon que ce soit sont tousiours saines pricipalement en este et en temps pestilencieulx. Et les medecins en vsent souuent en plusieurs compostes et sur tout en breuaiges Car si lon boyt la decoction ou aura este cuytte expellist toutes malles humeurs et estainct: et lieue la grate et rongne qui viẽt des superfluitez. Et pareillement fait ainsi que dit dyascorides se lon se frotte de ladicte decoction la ou est ladicte grate: ou si lõ fait vng baing et lon met du ius de ladicte vinete ensemble lea me dudit baing ou tu te vouldras baigner. Pline dit que la raci-

ne conferme les dentz si lon la mache ou mange et selle est cuite
en vin aigre ⁊ lon coule icelluy ius ayde a la douleur desdictes
dens ou ainsi que dit Dyascorides si lon cuist ladicte vinete auec
du vin ⁊ auec celle decoction lon laue ⁊ rynce la gorge souuent
pareillement ayde a ladicte douleur. Et si lon boit celle decoctiõ
rompt la pierre de la vessie: et fait venir les fleurs aux fẽmes
et leaue ou elle aura este cuytte guerist la douleur des aureilles
ainsi que dit ledit dyascorides. Et ladicte racine de ladicte vi ne
te cuyte en vin aigre vault a la roigne vlcereuse: ⁊ a la morphee
et a vne roigne q̃ court ⁊ serpit ⁊ a laultre semblables macules
et defedacions du cuyr: ⁊ ce son sen oingt de ladicte decoction plu
sieurs foys. Oultre ce dit ledit auicenne que leaue de ladicte vi-
nete meslee ensemble vng petit de triacle vault cõtre pestilẽce
et pource sil ya aulcuns prins de ladicte pestilẽce preigne demye
vnce de leaue de ladicte vinete ⁊ vne dragme de triacle et cecy
mesle ensemble: enuiron minuyt soit donne tiede a boyre au pa-
cient ⁊ puis soit bien couuert tant quil puisse suer ⁊ vault con-
ttre ladicte pestilẽce merueilleusement ⁊ est esprouue. Encores
le ius de ladicte vinete beue vault contre le flux des emorroy-
des ⁊ a gens pures. Et dit encores ledit auicenne que si la raci-
ne de ladicte vinete est pẽdue au col de ceulx qui ont les escroel-
les y ayde grandement qui mest chose fort a croyre.

¶ Des espargues.

DEs espargues ya deux especes: lune domestique
lautre sauuaige. Et ceste est la plus agreable
et de plus grant vertu ainsi que dit le pline. Il
est appelle espargue pource quil vient voulen-
tiers en lieux aspres selon que dit Varron. Il
croist ⁊ gresle en hault et a plusieurs racines est
vne herbe espineuse et a ses fueilles menues et poignantes en
facon despines ainsi que dit le plateaire. Et pour le semer ⁊ cul
tiuer. Cathon en son liure de agriculture en escript tressoigneu-
sement. Or lesdictz espargues apres que sont este boullis se met
tent dedans vng beau plat ⁊ auec du sel huylle et vin aygre se
mangent. Aulcuns y gettent par dessus des espices: mangees a
la premiere table lieuent les inflacions de lestomach: excitẽt lu-

pure:lieue la douleur des yeulx et fait bonne veue mollifient le ventre doulcemēt font pisser:et sont vtilz a la douleur des rains estomach ⁊ entrailles. ¶Ceulx qui les veullent de plus grāt efficace ⁊ vertu les cuysent auecques du vin: toutesfoys en vser trop souuent nuysent aulcunement pource que font trop pisser ⁊ blecent et vlcerent a vessie quest chose dangereuse. La racine desdictes espargues pillee ⁊ beue auecques vin blanc rompt la pierre tollist la douleur des rains ⁊ des genitoires:et contregarde venir la pierre ⁊ grauelle. Galien dit que leur vertu est desiccatiue ⁊ abstersiue sans calefaction ne infrigidacion ⁊ ouurēt les oppilacions du foye ⁊ des rains. Pline ⁊ Dyascorides tiennent que le ius de la racine cuytte en vin ⁊ detenue vng peu dedans la gorge lieue la douleur des dentz ⁊ semblablement faict le ius desditz espargues detenu en la gorge ⁊ tant ladicte racine que la semence sont bonnes a ladicte douleur des dētz selon auicenne. Et dit le plateaire que la semence vault contre la doule' destomach ⁊ entrailles ⁊ contre la pierre ⁊ contre la passion yliaque:et se peult garder ladicte semēce toute annee. Oultre ce pline ⁊ dyascorides dient que son donne les chiens ledit espargue a manger les occist ⁊ principallement la decoction diceulx. Et sō est oingt dudit espargue pille ensemble de lhuylle non ne pourra estre poinct des abeilles. Finablement le plateaire dit quilz sont chaulx ⁊ secz dont si on prent les summites desdictes espargues deuant que la semence soit produicte ⁊ lon fait icelles boullir auecques la chair ou auec le ius dicelle vault contre les oppilacions du foye ⁊ de la rate ⁊ contre vne maladie appellee strangurie ⁊ dissurie ⁊ semblablement contre la douleur destomach ⁊ entrailles ⁊ contre la passion yliaque ainsi comme dit ledit plateaire.

¶Du lupuli ou entreuenieux ⁊ leur confection.

Lupius ou entreuenieux est vne herbe aspre chaulde et moiste croist voulētiers parmy les hayes et buyssons empres des ronces et orties greslent ⁊ montent tousiours en hault au commencement du prin temps

dont en caresme len prent les greslets qui sont tendres ⁊ les fait on boillir: apres que sont cuytz on les appreste en telle facon que auons dessus dit des espargues. Aulcuns les font frire a lhuyle ou a laue ⁊ sont bien plaisans a mẽger: boillis sont plus sains combien que ne nourrissent gueres ilz purgent et font bon sang ouurẽt les cõduitz du foye: font biẽ pisser ⁊ dõnent bõne couleur.

¶ Des capres ou kaperes: ⁊ comment sapprestent.

Capparis est vne herbe spineuse qui croist voulentiers et vient des parties dorient dont les fueilles les fleurs et lescorce sont bõnes en medecine. Il croist de haulteur dung fruytier a grandes racines et ligneuses naist en lieux secz ⁊ pres des murs. Le pline dit quon doit fouyr celluy darabie comme pestilencieulx et celluy de la poille pource quilz font vomir ⁊ mouuẽt le ventre ⁊ lestomach violentemẽt et celluy daffrique gaste les gencyues Toutesfois ie croy que a present leur nature soit changee car nous voyons iceulx maintenant estre bons et principallement celluy de egypte lequel emporte sur to⁹ aultres le pris: mais pour dire leur vertu est chaulde et seiche selon Galien et Dyascorides est viande bonne a la rate ⁊ polmon. Son mange le fruit salle sans lauer lasche le vẽtre: mais nuyst a lestomach. Et sil est laue est meilleur plus agreable: mais nourrist peu donne toutesfois appetit de manger mondifie lestomach expellissant ⁊ deboutant les fleumes par le bas ouure les oppilations du foye ⁊ de la rate sil est cuyt ⁊ appreste en vin aigre miel huyle ⁊ mange a la premiere table. Plinne dit que ceulx qui vseront tous les iours desdictes capres nauront ia danger de paralisie de douleur de boyaulx ne du foye: pource que lesdictes capres ouurent les conduytz qui sont empres le cueur. Et expellissent les humeurs glueuses ⁊ melencoliques de la rate font bien pisser: tuent les vers et gros lombris excitent luxure et tiennent forment la vertu de triacle contre venins. Et se peuuent lesdictes capres apprester en ceste facon et maniere: premierement les conuient mettre dedans leaue chaulde. Mais quelle ne bouille point et la les laisser iusques

ayе͂t perdu leur saleure puis les conuient mettre en eaue frai-
che et la demourer iusq̃s soyent refroidies finablement les oster
de la ⁊ en quelque linge bien net les presser ⁊ essuyer bien et les
mettre dedans quelq̃ plat auecque de lhuyle et vng peu de vin
aigre. Aulcuns y adioustent et mettent ensemble ladicte confe-
ction des fueilles de la mente pource que y sont bien seantes sai-
nes et de grant volupte. Dyascorides dit que quant lesdictes ca
pres sont cuyttes en vin aigre et auec celle decoction lon rince et
laue la gorge lieue la douleur des dentz. Et pline dit que ce fait
la semence ⁊ la racine quant on la mache auec la dent qui deult
Et a ce saccorde dyascorides.

¶ Des pastenagues et cariotes:
et comment sapprestent.

Isidore dit que les pastenagues qui ont toute
leur vertu en la racine ⁊ en la seme͂ce so͂t ainsi
appellees pource q̃ leur racine est vng aggrea-
ble ⁊ conuenable past a lho͂me: ⁊ pource sont di
ctes pastenagues. Il en ya de deux sortes et es-
peces: lune croist ⁊ aduient de soy mesmes: lau
tre lon seme au prin te͂ps ou en autonne en terre bonne ⁊ bien la
bouree. Et selon hygene en feurier/aoust: septembre ⁊ octobre en
parfont labouree. Elles co͂mence͂t estre bonnes a manger qua͂t
ont vng an ⁊ sont plus vtiles de deux ans. En yuer sont plus
prouffitables: mais pl⁹ agreable sont en autonne. Des bla͂ches
en ya ⁊ de rouges: les blanches sappellent proprement pastena-
gues ⁊ les rouges ainsi q̃ dye͂t les medecins sappellent cariotes
lesq̃lles so͂t meilleurs es iardins: ⁊ principallеme͂t au terroer de
viterbe. Et les pastenagues blanches naissent voulentiers et
plus ioyeusement par les champs sans cultiuer toutes sont de
concoction difficille et de petit et gros nourrissement. Toutes-
foys leaue mouise en laquelle la racine desdictes pastenagues
aura este cuytte donnee a boire mitigue grandement les vices
du foye les torsio͂s des boyaulx ⁊ les vices des genitoires ⁊ des
rains ⁊ est vtile a dissentere antique. Et si ladicte racine est cuyt
te en laict et do͂nee a boire guerist le pleuresie: ⁊ selle est atachee
au col mitigue lenfleure des genitoires. Et qui portera ladicte

pastenague sur soy ne sera point touche des serpens ainsi que di
ent Macer ⁊ Dyascorides qui mest chose fort a croyre. Et pour
ce la principalle vertu desdictes pastenagues est en la racine: la=
quelle est sur tout excitatiue a luxure pource quelle est calefacti
ue ventositiue humectatiue: lesquelles troys choses acourrent et
sont en luxure selon les medecins. Lon fait vne cōfection desdi=
ctes racines comme mettent les pandectes pour exciter gēs de
biles ⁊ vieulx a procreation donner puissance dhabiter auec sa
fēme. Et prent lon lesdictes racines bien nettes ⁊ apres lon cuyst
icelles tresbien ⁊ les decoppent lon menuemēt ⁊ exprimēt leaue
apres lon les fait recuyre en miel bien net ⁊ despume iusques a
ce q̄ ledit miel soit forment consume ⁊ incontinēt lors loster que
ne se prennent au chauldeton et vng peu par auant y conuient
mettre des pignons mōdes ⁊ du cynamomme: gingembre: noix
muscade ⁊ aultres semblables. Et ceste confection est fort bon=
ne tant a ce quest dit dessus comme a conforter la vertu digesti
ue faire ⁊ procreer bon sang ⁊ multiplier ⁊ augmēter lesperme
mais sās faire ceste confection lon peut bien apprester pour mā
ger a table lesdictes pastenagues aultrement. Et se peuuent
boillir par deux foys: la premiere decoction doit lon getter: ⁊ secō
dement lon les doibt recuyre ensemble la laictue. Et puis mises
dedans vng beau plat aueccq̄s sel vin aigre coriandre ⁊ poyure
confites. On les peut commodeement bailler a manger: pource
quelles mitiguent grandement le pleteusis la toux et ydropisie
et excite a luxure. Aussi les peult on faire apres la premiere de=
coction auec de lhuyle ou de laune mises p loppins ⁊ enfarinees
Et tout ainsi pareillement peult lon faire des cariotes comme
auons dit des pastenagues. Selles sont touteffoys bien cuyttes
soubz les cendres ⁊ charbons et cuyttes que soyent lon les laisse
vng peu refroidir et puis les plumer et nettoyer des cendres et
mises par loppins dedans vng plat auec sel huyle et vin aigre
et si veulx mettre vng peu de moust ou de vin cuyt ⁊ inspargir
par dessus des espices doulces seront merueilleusement aggrea
bles ⁊ nya riens a māger plus delectable. Et proffitent en deux
choses principallement cest a reprimer la melēcolie et faire bien
pisser es aultres parties comme au foye estomach et a la ratte
sont greuantes.

¶ De la ſalade et confection doignons.

LEs oygnons ſe cuyſent pareillemēt deſſoubz les cendres ⁊ charbons iuſques a ce que tout le cru diceulx ſoit expale et bien cuyt apres que ſoyent refroidis ⁊ decoppez menuement ⁊ mis en vng plat enſemble du ſel: huyle mouſt ou vin cuyt ſe baillent ſainement a mãger. Aulcuns y mettēt par deſſus du poyure ou du cynamomme: aulcuns ya qui adiouſtent du vin aigre. Et ceſte ſalade eſt bonne et ſaine principallement a laſcher le vētre ⁊ faire bonne digeſtion. Des autres vertus deſſus eſt dit a ſon chapitre.

¶ De la ſalade et confection des porreaux.

LEs porreaux ſe bouliſſent ou ſe cuyſent deſſoubz les cendres, et mys en vng plat auec du ſel vng petit et vng peu plus de miel mangez a la premiere table ſont vtilz merueilleuſemēt pour guerir la toux antique enracinee. Ce que nous dit cy deſſus tant des oygnons / porreaulx que autres herbes ſe pourront bien appreſter et confire aultremēt ainſi que verrons en leur lieux quant viendra le temps enſuyuant lordre de noſtre table.

¶ Vng plat de ſalade de teſtes et corees de chappons et gelines.

LEs entrailles des gelines ⁊ aultres oyſeaulx le polmon auſſi, les piedz: teſtes / creſtes et le col lauerás tres bien et lauez que ſoyent ⁊ bien boillis mettras en vng plat et par deſſus getteras du vin aigre de la mente et perſil et impargiras du poyure ou du cynamomme et apres incontinent preſenteras a table.

¶ Plat de langues andoilles et ſaulciſſes.

Les langues sallees doyuent estre bien cuyttes en leaue|et quant seront assez cuyttes les fault decouper a beuaulx|ꝛ delice lopins apres les mettre dedãs vng plat auec persil mẽte, ꝛ saulge ꝛ des espices ce que sera besoing et finablement y getter par dessus du vin aigre:ꝛ tout ainsi des andoilles et grãs saulcisses. Et cecy trop mieulx feras en yuer que en este pource q̃ ladicte viande requiert grande concoction laquelle se fait trop mieulx|en temps froit que en chault.

¶ La|difference des chairs ꝛ en quel temps vne chascune se doit apprester.

Or est il ia tẽps de venir a celle table que ie appelle secõde ꝛ principale,ou lon parle des chairs qui nourrissẽt trop mieulx nostre corps ꝛ plus sainement que nulle aultre viande:mais pour ce que les bestes tant terrestres que volantes nourrissans lhõme sont grandement differentes et variables : il conuient pareillement que leur qualite soit diuerse ꝛ non seullemẽt different au sexe a leur estat en aulcunes de leurs parties:ains aussi a leur mesme espece|car meilleurs sõt les gelines que ne sont les coqz ꝛ les|chieures si la necessite contraint sont meilleurs que les boucz et les masles chastres sont meilleurs que les femelles les bestes ieunes pareillement sont meilleurs et plus saines que les vieilles se nest porceaulx lesq̃lz sont meilleurs ꝛ plus sains de six moys ou dung an que quant sont plus ieunes. Les moutõs aussi|sont assez meilleurs que les brebis ꝛ ceulx qui sont nourris es montaignes ont meilleur sang ꝛ plus subtil ꝛ par cõsequent sont de meilleur nourrissement que ceulx du plain pays valees ou des pallus. De rechief les bestes qui paissent les grandes herbes si comme|les beufz ꝛ vaches sont plus maigres ꝛ par consequẽt moins sauoureuses en yuer q̃ en este|ꝑ le deffault de pasture et en este sont plus grasses ꝛ de meilleur saueur. Les bestes q̃ paissent les menues herbes sont grasses et tendres des le commencement dyuer iusques au meillieu de leste|car aussi en ce temps

trouuent assez pasture. Et les bestes qui broutent les fueilles & branches des arbres & buyssons sont bonnes des le cōmencemēt deste iusques en yuer|car elles ont alors bonnes & tendres pasture. Les bestes qui paissent les petites & seiches herbes sont meilleurs et saines a manger que celles qui paissent les grandes et moistes herbes. Celles qui sont nourries de glans chastaignes forment orge:feues ou millet sont pl⁹ sauoureuses q̄ celles q̄ ne mangent q̄ du bran ou de lherbe ainsi que nous pouons congnoistre clerement au goust des porceaux ou gelines. Et les bestes qui sont priuees de leur nature sont de moindre chaleur &|de pl⁹ grant moisteur que les sauluaiges et pource leur chair|est plus molle & plus legiere a digerer & est de bon nourrissemēt & va legieremēt par les veines:mais elle se pourrist & corrompt tost & facillement & vistement se depart du corps par sa moisteur. Et la chair des bestes sauluaiges par ceste raison seroit plus proffitable|car cōbien quelle soit de petit nourrissement demeure toutesfoys plus longuement au corps. En toutes manieres de bestes le masle est plus chault et plus sec que la femelle & pource sont ilz de meilleur nourrissement & plus sains a manger excepte le bouc. La chair des bestes chastrees tiēt le moyen entre la cōplexion du masle & femelle|car ilz sont plus froitz que les masles & pl⁹ chaulx que les femelles. Et entre les bestes de froide complexion les masles sont meilleurs a manger:& entre celles de seiche & chaulde complexion les femelles vallēt mieulx que les masles par especial en leur ieunesse sicōme ysaac. Les bestes aussi qui sont trop grasses ou trop maigres ne sōt point si louables & vtilles pour manger cōme sont celles q̄ tiennēt le moyen entre maigre & gras|car les trop grasses lieuent lapetit empeschēt la cōcoction engēdrēt humeurs glueuses q̄ dōnēt ennuy au cueur & desplaisāce & lachēt lestomach:& pource de la chair trop grasse no⁹ deuōs choisir le pl⁹ maigre pour manger|& de la trop maigre le gras. Encores ya il diuersite es bestes selon la mutation du tēps|car elles ont plus de sāg & de moelle en vng tēps q̄ en aultre sicomme il appert clerement des huystre & des molles qui sont plus remplyes en pleine lune que en aultre temps. Et ainsi peult|estre de toutes bestes sicomme dit arristote en son liure des proprietez des elemens|et moult ya daultres bestes qui

en ung temps amegrissent combien que ayent assez a manger et en aultre temps engressent sans manger gueres comme appert des arondes et aultres oyseaulx: et par ainsi grande est la diversite qui advient par cause du temps dyver. Et pource doncques a venir a nostre propos la chair des bestes qui sont de seiche et chaulde complexion est appropriee convenientes et bonne en yver et non mye en este comme sont pigons/tours et merles. Et la chair des bestes de chaulde & moiste complexion est bonne en autonne sicomme chair de pourceau/ de cailles: bequefigues: et aultres telz petis oyseaulx. La chair des bestes froides et moistes et bien seante aggreable et bonne en temps deste: ainsi que chevreaulx et pouletz et aultres semblables. Et celles qui sont froides & seiches au prin temps comme sont ces petis oyseaulx qui saillent du nid. Car tout ainsi que en yver lon doit manger toutes viandes chauldes/car le contraire en este viandes froydes no' convient sercher pour la volupte & sante de nostre corps et selon le temps telle viande. Encores ya il grande difference a lapprester/car aulcune veult estre rostie: laultre boillie: lune frite/laultre en paste mise. La chair qui est grasse vault tousiours mieulx rostie que boillie et la maigre par le contraire. Et celle chair qui est moyenne entre gras & maigre en quelque facon que lon veult peult estre mise & appareillee. La chair rostie et frite est de plus grant nourrissement/et de plus dure digestion pource quelle est trop seiche & sans humeur: mais la boillie est plus moiste et de meilleur digestion prouveu que elle ne soit trop grasse. Car lors ainsi que avons dit mieulx vault rostie que boillie Mais pour narrester en cecy plus que nest besoing passons oultre pour expliquer particulierement la vertu & nature dicelles bestes: lesquelles tant pour necessite comme pour affluence superfluite et gloire humaine nature nous a donnees pour en vivre et user honnestement & tempereement en ceste presente vie Et premierement veons du beuf.

¶ Du beuf/vache/thoreau/ou veau.

LE beuf a lappellation duquel ie comprens thoreaux/ vaches & veaux est grandement neces-saire a lusaige de lhomme. Et premieremẽt a cause de labeur pour porter charoyer ce quõ veult pour cause aussi de son laict/ beurre & fromaige qui en yst: & pour sa chair principallemẽt de la-quelle en sommes forment nourris & substentez du cuyr et de sa peau chaulces/ & noz piedz de fouleure contregarde noz iambes deaue & dordure deffensoires. Oultre ce des cornes dudict beuf nous en faisons des lanternes: pignes/ cors/ cornes/ maches des-peces & couteaux en plusieurs autres telles gentillesses. Du cif pareillement en fait lon des chandelles pour nous enluminer de nuyct. Et finablement il nya riens audict beuf que tout ne soit bon & prouffitable a moult de choses: voire sa fiente de laquelle lon engresse la terre et ensẽble du vin aigre vault a la douleur des arteilz du pied & contre ydropisie lon en oingt le malade au soleil ainsi que dit le pline. Daultre part les fẽmes sen colorẽt et font venir les ioues rouges dudit fiens: seullemẽt lauees icel-les p auãt deaue fraiche ensuyte font ce auec de la fiente du veau huylle & gõme meslee. Le fiel ensuyes est bon a plusieurs choses comme a la douleur des dentz mis sur icelle dent qui deult ou en rincer la gorge. Les poetes dyent q̃ iupiter voulut plustost con-uertir & transfigurer en forme de beuf quãt il ayma europe que en nulle autre espece de beste & ce par les grans vertus & louen-ges dicelle: dont noz anciens predecesseurs considerans les grãs biens quil a faict a nature humaine auoyent ycelluy beuf en si grant honneur & reuerence q̃l estoit prohibe & deffendu sur peine de perdre la teste doccire icelluy sans cause: & si aulcun transgres-soit ou passoit ledit commandemẽt estoit capitallemẽt aussi biẽ pugny q̃ sil auoit tue vng hõme. Le pline dit q̃ en indye ya beufz aussi grans que chameaulx & ont les cornes de quattre piedz de hault & nya qui nõt q̃ vne corne & daultres qui en ont trois. En surie/ nya q̃ nont point de peau pendante soubz la gorge: mais ilz ont sur le dos grosses bosses: le thoreau vient & saillist la vache en vng coup laq̃lle vache porte apres .x. mois ẽtiers & au bout de dix mois fait ses veaux: & selle na poĩt au p̃mier coup apres vingz

iours incontinent passes elle requiert de rechief et appete le thoreau qui la saille et selle a prins a ce coup et le thoreau tire a coste dextre la vache conceura veau masle et sil tire a senestre conceura veau masle et sil tire a senestre conceura femelle ainsi que dient Varron et Pline. Encores dit ledit pline que le beuf est la seulle beste qui paist lherbe en reculant arriere et dit que la plus lōgue vie des vaches est de .xv. ans et des masles et thoreaulx de vingt ans et commencēt auoir leur force a .v. ans et dit quilz se engraissent quant sont lauez deaue chaulde. Les veaulx sont ditz et appellez tant quilz allaictent: desquelz on en garde aulcūs po multiplier et renouueller les aultres achetent les bouchiers po occire vendre et manger. Aussi tuent ilz des beufz quant sont vieulx et ne peuent plus labourer et des vaches quant elles ne portēt plus. La chair du beuf est de froide et seiche nature de forte cuytte au pot et de forte concoction en lestomach dōne gros aliement trouble et melancolique et pource engendre gros et melēcolieux sang: et quāt ladicte chair se cuyst bien a la forcelle donne assez nourrissement: ne la fait pas touteffoys trop bon vser: fors ceulx qui ont lestomach chault et puissant pource quelle demeure moult en ladicte force et ne se cuyst mye legierement et pource les melencoliques sen doiuent demettre/ car de sa nature elle meut lhomme et fait tomber en roigne/ leprosie: et enfieures quartes fait venir les lentilles au visaige et vne maniere de mesellerie appellee elephante: et aultres melencolieuses maladies. Mais la chair du veau est meilleure et plus seure et saine a manger et engendre bon sang pource quelle est forment dalieument attrempe et se cuist plus legierement. Et par ainsi nest pas de merueille se ladicte chair de veau vient souuent es tables des gens nobles et seigneurs: La chair du beuf qui est vieulx et casse est la pire de toutes pource quelle est froide et seiche et se donne petit et mauluais nourrissemēt. Et sur toute autre chair fait venir les dessusdictes maladies.

¶ Du mouton brebis oeille et aignel.

Le mouton a lappellacion duquel ie comprens brebis et aigneaulx est merueilleusement vtil a nature humaine: tant a cause de sa laine de laquelle en maintes guyses en sommes couuers et aornez: comme aussi de sa peau:

chair laict et fromaige qui est en nostre grant cõmodite ꝛ vsaige. Et nya riens sur luy qui ne nous soit tresbon ꝛ utile. Car le fiens est bon pour engresser les champs ꝛ les terres ꝛ encores la dicte fiente ongles cornes et fiel est tout bon en medecines, car selon Galien et Dyascorides la fiente du mouton auec du vin aigre mises sur les verrues ꝛ aultres superfluitez de chair les guerist ꝛ meslee ladicte fiente ensemble cyre dissoulue auecqs huylle rouse guerist la bruleure du feu. Or ledict mouton q̃ nest pas chastre est en latin appelle aries pource q̃ ce fut la premiere beste qui fut sacrifie sur lautel des payẽs leq̃l autel estoit appelle ara ꝛ dilec vint aries cy comme dit Isidore leq̃l moutõ ou aries est prince de tous les aultres qui sont chastres ꝛ aussi des brebis. Et pource luy a donne nature plus de force que aux aultres ꝛ tient vng ver en la teste que quant il poinct il lesmeut a ferir ꝛ hurter de sa teste contre ce quil rencontre pour celle heure De ceste beste dit le pline en son huitiesme liure quil hayt les aignaulx naturellement ꝛ suit les vieilles brebis ꝛ est plus pfitable en sa vieillesse que en sa ieunesse. Et conuient quil soit de fier couraige plus que les brebis ꝛ aultres. Pline enseigne q̃ sil est trop rioteux ꝛ hurte trop les aultres ꝛ les tempeste quon luy perce les cornes pres des oreilles auec quelq̃ virõ ou aultrement ꝛ il en perdra sa fierte Et dit encores q̃ son luy lie le dextre genitoire il engendra des femelles ꝛ son luy lie le senestre engendra des masles: encores enseigne ꝛ dit q̃ si le vent daustre et de midy vente engẽdra femelles: ꝛ si le vent daquilõ tire des masles. Et telles veines q̃l aura dessoubz la langue de telle couleur seront les aignaulx: cest a dire si les veines sont noires: noires seront lesdictz aignaulx: ꝛ selles sõt bicollorees ꝛ de couleur diuerse: les aigneaulx aussi le seront. Le fronc de ceste beste est moult dur, mais il a les temples foibles: ꝛ pource luy a nature donne les cornes dessus pour le contregarder ꝛ deffendre ainsi que feroit dune targe ou escu. Et pour assaillir ses aduersaires cy cõme dit pline, car ce nest mye raison que celluy soit sans armes q̃ a les aultres a guyder ꝛ conduyre aussi va il tout le premier fier et hardy en la confience de ses cornes. Il se cõbat au tẽps damours po^r ses femelles ꝛ hurte ꝛ repellist ses aduersaires autãt quil peult ꝛ souuẽt reculle pour mieulx ferir Ne craint pluye ne

Vent/ ains demeure illec tout quoy sans soy lever si nest que le pasteur en mette Vng devant pour esmouvoir les aultres et le tire par les cornes car les autres suyvrot apres. Il doubte grant moult le tonnerre sicomme les brebis q en avortet souvet de paour quat elles sont seulles & pource dit le pline q quat fait tel teps le pasteur les doit congreger & mettre ensemble affin qlz soyent reconfortes pour la compaignie. Tant q le mouton est ieune il est meilleur a mager que la brebis ne laignel qui alaicte: car sa chair nest pas si moiste ne si glueuse & pource elle engedre meilleur sang sicomme dit Isac en ses dietes. La brebis est plus molle simple & debonnaire que nest le mouton. Dit aristote que elles portet iusques a sept ou a huit ans & portet selo q dict Varro: et pline cent cinquante iours: et ceulx qui sont conceus apres ne vallent riens. Et dit aristote que si lesdictes brebis se tournent vers le vent de septetrion elles concepuont aigneaulx masles et par le contraire selles se contornet devers le vent de midy elles porteront femelles. Quant les vieilles brebis lesmeuvent a luxure en aulcuns temps de termine cest signe de bon temps ad uenir. Et quant les ieunes sesmeuvet avant q les vieilles cest signe de pestilence q doit celle annee venir sur lesdictes oeilles. Lesdictes brebis sengraissent de boyre & a ceste cause les pasteurs leur donnent a manger du sel pour les faire bien boyre En autōne il leur donne du sel avec leur viande pour leur multiplier le laict & en este leaue froide: en yver la chaulde leur est meilleure La chair des oeilles nourries en lieu moiste nest mye bonne les aigneaulx selon loppinion des latins sont ainsi appelles pource qlz angoiscent & cognoisset leur mere au bayer & a la seulle voix Pline dit quilz naissent en yver & au prin temps & que ceulx diver sont a preferer a ceulx du prin temps & dit que entre toutes bestes cest la seulle qui naist vtillement en yver. Ceulx qui sot conceus & nes au vent daquillo sont meilleurs que ceulx q naissent au vent daustre ainsi quil dit: or des aigneaulx il en ya des masles & des femelles lon garde les femelles voulentiers pour multiplier: et des masles lon choisist le meilleur et le plus fort pour fornir a gouverner les brebis les autres tādis qlz alaictet on les vend aux bouchiers ou lon les chastre au cinqesme mois acomply & les garde lon pour engraisser & puis les manger q̄t

en sera le temps car la chair est fort bonne et saine et meilleure que celle des aigneaulx pource quelle est chaulde et seiche par attrepance et celle des aigneaulx et a plus de mudite que na de chaleur. Le sang toutesfois des aigneaulx quant on le boyt guerist depilance et est sain a plusieurs apostumes ainsi que dient Galien et dyascorides. De lachair du mouton qui nest chatre se tu men croys ne toucheras pource quelle naprouffite point / Ains nuyst grandement. Or la vie des moutons ou brebis de dix ans au plus long et en ethiope de treze selon que dit pline.

¶ Des chieures et cheureaulx.

CHieure est appellee en latin capra ainsi que dit varron pource quelle carpist et prent voulentiers les brotz et sumites tendres des arbres: elles ayment les buyssons et autres petis arbres trop plus que lherbe des champs et les roches et aultres lieux aspres plustost que le plain pays tout au contraire des oeilles. Pline dit que les chieures viuent en ethiope vnze ans et es aultres pays ne viuent guieres plus de huit ans: elles font aucuneffoys quatre cheureaulx en vne portee ainsi quil dit / mais ce nauient pas souuent. Elles portent cinq moys comme la brebis. Et quant sont trop grasses ne portent point et ce quelles portent auant le tiers an tient peu de prouffit. Elles concenent en nouembre pour faire leurs cheureaulx. En mars alors que les buyssons et aultres petis arbres commencent mettre les brotons nouueaulx. Aulcunes chieures ont cornes et en ya qui nen ont point. De celles qui portent cornes peult lon congnoistre leur temps et aages par le nombre des neudz qui sont esdictes cornes. Celles qui nen ont point sont plus habondantes en laict que les aultres comme tient le dit pline: Varron dit que cest merueille de ce que Archelaus escript que les chieures tirent leur aleine non mye par les narines comme les aultres bestes mais par les oreilles. Elles ont tousiours fieures a cause de leur chaleur luxurieuse. Et plusieurs ainsi que recite Pline dient quelles voyent aussi bien de nuyt que de iour et

pourtant dit il que le foye desdictes chieures est vtil merueilleu
sement a la veue ⁊ a ceulx q̄ ont obscure veue en deussent man
ger voulentiers. Lesdictes chieures ont dessoubz le menton vne
barbe pendant dont dit ledit pline que si aulcun tyre vne chieure
par illecques les aultres chieures se prendront a regarder cōme
toutes estōnees ⁊ esbahyes. Elles nuysent grādemēt es arbres
les mordāt ⁊ rongeant dont plusieurs arbres en meurēt. Elles
leichēt voulentiers les oliuiers lesq̄lz en laissent de porter fruit
Et pour ceste cause anicennement lesdictes chieures estoient in
molees ⁊ sacrifiees a minerue deesse de sapience ⁊ de paix pour
ce que loliuier est arbre a elle attribue et dedie. Aristote dit en
son tiers liure des bestes que lesdictes chieures ont laict sans es
tre grosses en moult de regions mais quon leur frotte les ma=
melles dorties / car le sang en yst premierement: et apres vient
le laict q̄ nest gueres de moindre value q̄ celuy de celles qui sont
grosses ou preingz. Dit encores ledit aristote q̄ selles conceuent
cōtre le vent de septemtrion elles ont cheureaulx masles ⁊ par
le contraire auront femelles contre le vent de midy. Et pource
voulentiers quant le masle la veult saillir peult cōmodeemēt
elle tourne le visaige deuers septemtrion. Elles deuiennēt gras
ses auant boiuēt eaue sallee ⁊ selles mangent du sel quant sont
grosses ou preingz en ont plus de laict. Or lusaige des chieures
nous est bien necessaire Car leur laict et leur chair vault pour
māger ⁊ de la peau lon en fait les pānes pour fourrer noz robes
cōtre le froit: pareillemēt len font de boutz ou des oyres a porter
huyle ⁊ vin aussi de ladicte peau lon en fait des esteufz ⁊ paul=
mes a vent pour iouer. Le fiens ⁊ lorine engressent la terre si q̄
il nya riēs en la chieure q̄ ne soit tout bon / car aussi cōme dit pli
ne au .xxviii. liure la fumee du poil et de la corne des chieures
fait fouyr les serpēs ⁊ vault contre molz venins: ⁊ les cēdres q̄
en sont faictes rongēt ⁊ mangēt la mauluaise chair ⁊ restrain=
gnēt le flux ⁊ humeurs des playes ⁊ fistulles: la peau des chie
ures nouuellemēt escorchee guerist les playes ⁊ autres rōpures
Et quāt lon est couuert tout chault le sang cuyt auec la moelle
de la chieure oste le venin de la personne q̄ est emprisōnee ⁊ gue
rist de la morsure des serpēs ⁊ des escorpiōs. Le polmon chault
de ladicte chieure mis sur le lieu qui est mordu des bestes enue=

nimees tire hors le venin ꝛ en oste langoisse. Le fiel chault oste la maille des yeulx ꝛ esclarcist la veue. Le ieuyer rosty vault cōtre mesellerie son en mãge souuēt. Son vrine chaulde vault contre la douleur des aureilles ꝛ son laue ꝛ rince la gorge de son laict guerist la douleur des dentz. Ces proprietez ꝛ moult daultres met ledit pline de la chieure et tant que mille remedes contre diuerses maladies sont trouuees ausdictes chieures. Et sur tout galien et dyascorides dyent que quant le foye desdictes chieures est rosty tant la liqueur qui en yst son sen oingt comme la vapeur son met ses yeulx ouuers dessus ycelle receuant la fumee comme pareillement son mãge apres icelluy foye est grandement vtil a lobscurcite de la veue et esclarcist moult ycelle. Or la chair des chieures ne aussi des boucz puans se tu men croys nen macheras: mais des cheureaulx tresbien. Car il nya chair entre les bestes domestiques qui soit meilleur plus saine ne de meilleur saueur car elle ne nuyst point ꝛ si est de facille concoction nourrist tresbien et engendre bon sang attrempe entre chault ꝛ froit: pource q̄ la seicheresse naturelle dudict cheureau est attrempee par la moisteur de son aage ainsi que dit Isaac en ces dittez. Le cheureau masle vault mieulx que la femmelle et est de meilleur digestion et mieulx nourrissãt: sa chair est moult conuenable a nature humaine. Et par especial a ceulx qui viuent dilicieusement et sont en repos non mye vault a lucresse qui ensuyt et loue la secte de Pictagoras et vit en labeur et en trauail continuellement.

¶ Du cerf.

Cerf est ainsi appelle a cause de ces cornes: car Ceraston en grec vault autant comme corne ainsi que dit Isidore il doubte et craint fort le cry ꝛ morsure des chiens tellement que quāt ne peut aultremēt fouyr plustost se vīdra rendre a la mercy de lhōme q̄ des chiens: ꝛ quant la cerue veult faire ces petis cerfz elle ne craint point tant la voye et la trasse des gens que celle des bestes et concoit voulentiers apres que vne estoille nōmee arture est apparue: elle porte

huit moys et en fait aulcuneffois deux a une foys et si tost que a conceu se depart du masle dont le masle lors abandonne enrage de luxure et fouist la terre et le groing luy deuient noir iusques ait icelluy laue de la pluye La cerue ains que face ces petis cerfz se purge dune herbe quon appelle seselis a ce que pl⁹ legierem͠et se deliure. Et quant est deliuree elle use dune aultre herbe appellee aros pour auoir habondance de laict ainsi que dit Pline. Et dit plus oultre que quant les petis cerfz commencent estre ung petit fors elle les apprent a courir saillir et a fouyr les ueneurs. Les masles quant ont passe leur forcennerie de luxure mangent terriblement. Et quant ilz ce sentent trop gros il serchent les cauernes et lieux cachez pour eulx mucer quon ne les trouue pource quilz congnoissent naturellement quilz ne pourroient fouyr pour la pesanteur et empeschement de leur gresse et cecy font iusques a ce que soient amesgris. Le cerf quant il fouit ne continue point son cours mais sarreste en regardant les g͠es et si lon sapproche lors commence a fouyr. Il fouit le bruyt des chiens ne puissent sentir ne congnoistre la ou il a passe il trie celle part la ou le uent ua et a ceste astuce il decoit les chiens. Il prent grant plaisir a ouyr flaioler les pastours et aussi quant il chantent et oient merueilleusement quant ilz lieuent les aureilles et sont sours qu͠at les ont abaissees. Pline dit que cest une beste fort siple et sesmerueille de toutes choses et sarreste la tout coy et estonnee tellem͠et q̃ si ung cheual ou ung beuf ui͠et pres ilz nauiseront ia le ueneur qui les chassera: ou silz lauisent il se prendront admirer larc ou les sagettes quil porte. Ilz passent la mer a grant flote et compaignie nageans par belle ordre lung soustenant lautre et le plus fort ua le premier et lautre ap̃s met sa teste sur le dos du premier et le tiers sur le secod̃ et ainsi iusques au dernier et par ceste maniere ilz passent et nagent plus legierement ainsi que escript ledit pline ce quon peult ueoir bien souuent quant ilz passent de la cylice en lisle de cypre et ne uoyent point la terre et tirent et serchent le riuage par le seul odorer: les masles ont cornes et les p̃d͠et chascun an au t͠eps nouueau et q̃t il les doit perdre il se muce c͠oe celluy q̃ doit perdre ses armes ne ne uient point en lieu apar͠et iusques il les aura de nouueau recouurees. Et dit lon quon ne peut iamais trouuer la corne dextre

pource qui la muce en terre a cause que on ne sen puisse ayder en plusieurs medecines De quelques soit desdictes cornes brullees lodeur fait fouyr les serpens. Et congnoist on le temps desditz cerfz par les branches de ces cornes car chascun an en croist vne nouuelle iusques au septiesme an. Et alors les cornes luy viennent semblables si que ne se peult plus congnoistre mais lon cōgnoist quant est bien vieulx par ces dentz car il en a lors peu ou nulles. Les cerfz font grant guerre es serpens & serchent voulentiers leurs tanieres & cauernes & celles qui ne veullent yssir dehors il les attirent par leur seul esperit de leurs narines & les mangent. Lon troue aussi que pline tient que lesditz cerfz viuent cent ans & plus sicomme il prouue clerement des cerfz que Alexandre print ausquelz fist mettre des cercles dor entour le col esquelz cercles estoit escript & note le temps que furent pris et puis les laissa aller. Et apres plus de cent ans de la mort alexandre lon les trouua auec lesditz cercles: lesquelz estoyent ia couuers par la force de la gresse quilz auoient. Pline dit que en affrique na point de cerfz. Le cerf nest iamais malade de fieures. Car il scet la medecine quil luy fault faire et pource dit pline qui fut vne princesse q̄ mangeoit tous les iours de matin de la chair du cerf & vesq̄t longuemēt sans fieure auoir. Le cerf selon aristote est vne beste qui na point de fiel & pource sont ces entrailles si ameres que les chiens nen veullēt manger silz nont bien grant faim & dit que le sang ne se caille point ains est tousiours cler ainsi comme le sang dung lieure quest contre la nature des aultres bestes. De la cerue dit le pline q̄ mange aulcunesfoys vne pierre qui la fait plus legierement deliurer ces petis cerfz. Et quant elle est morte lon troue aulcunesffois ceste pierre dedans son ventre laquelle vault grandemēt a faire les femmes enfanter legierement & a ce vallēt les os qui sont au cueur de ladicte cerue sicomme il dit. Au cueur du cerf a vng as q̄ est de grāt vertu cōtre beaucoup de maladies & la met on plusieurs nobles medecines. Galien & dyascorides dit q̄ la moelle du cerf est la principalle de toutes les moelles & de plus grant force et vertu pour resoluir & mollifier les durtes & rigueurs des nerfz par cōfricacion & apres ceste est la moelle du veau. Dient encores que la cendre de sa corne dudit cerf nettoye & cōferme les dentz q̄

croissent et sont mouuables. Et si mitigue aulcunement la douleur quest en icelles ou par confrigacion ou soit par lauacion mondificacion. Et a ce le pline saccorde et oultre ce dit que aulcuns dient que la lymeure et cendre de la corne crue du cerf est a ce plus parfaicte et de plus grant efficace. Et si ladicte corne est cuytte en vin aigre et auec celle decoction laue et rince la gorge y ayde merueilleusement a ladicte douleur des dentz. Or la chair du cerf est froide et seiche et pour manger est de vertu forment semblable a la chair du beuf pource quest de forte concoction et nourrist peu et augmente melancolie et gros sang touteffois elle est plus suaue et conuenable a manger en este que en yuer et principallement au moys daoust. Et comme auons dit des autres chairs elle est pire ou meilleure selon laage et diuersifient leur nature, car le cerf ieune sur toutes chairs sauluaiges vault le mieulx. Et le sang qui en est fait et engendre est plus delie et si a moins de superfluite: iacoit ce quil soit melancolieux et quant ilz sont ieunes silz sont chastres en sont meilleurs grandement, car leur chair est plus temperee. Mais la chair du cerf vieulx lon doibt fouyr, car elle est du tout mauluaise et engendre sang sur tout melencolique: et pource ie conseille que nostre brute et nostre celio ne mangeussent point affin quilz ne tombent du tout en melencolie.

¶ De lours.

Lours se concoit au commencement diuer non mye ainsi que les autres bestes: mais tout ainsi que les hommes qui sacollent ensemble et couchent en terre lung sur lautre: apres quelle a prins et conceu elle se despart du masle et entre en quelque fosse ou cauerne en laquelle fait ces petis ours dedans trente iours: et nen a iamais plus de cinq a la foys. Et sont au commencement comme vne piece de chair blanche qui nest point formee et nont ne yeulx ne poil et sont vng peu plus grans que vne souris et ny apert riens fors que les ongles, mais la mere les forme de sa langue en les lechant. Cest chose fort secrete que les trouuer alors car les masles se mucent quarante iours et les femelles par quatre moys. ¶ Et silz ne trouuent fosses ou cauernes assez secrettes a force de buissons

et rameaulx darbres ilz font leurs maisons quon ny pourroit riens veoir ne vēt ne pluye ny scauroit entrer. Et la se dormēt par.xiiii.iours si tresfort q̄ son les deuoit tuer ne les scauroient reueiller ⁊ par ce tēps q̄ sont ainsi dormās sengraissent merueilleusement et celle gresse est bonne en plusieurs medecines ainsi que dient pline galien et Dyascorides. Et principallement pour garder les cheueulx de tomber et les faire naistre: est bonne aussi quāt le cuyr des mains ou daultres membres fend a cause du froit son sen oingt. Et aussi a aultres apostemes de sang. Et aulcuns dient ainsi que escript Dyascorides que se aulcun sen oingt tout le corps ne craindra point aulcūs insultz de mauuaises gens qui mest chose fort a croire ⁊ quasi superfticieuse. Apres que lesditz ours ont dormy ces quatorze iours ilz sesueillent ⁊ viuent seullement de succer leurs pates de deuant. Et quant les petis ours ont froit la mere les serre entre sa poytrine et les eschauffe et couue soubz elle comme feroit vng oyseau ces oeufz Theofrastus dit chose merueilleuse que par ce tēps la son gardoit la chair cuytte des ours elle croistroit. Au temps nouueau ilz yssent hors de leurs cauernes ⁊ les masles sont moult gras ⁊ ne scet on la cause camme ainsi soit veu que de long temps par auant nayent ne beu ne mange ne fort dormy excepte lesdictz quatorze iours. Maintesfoys ilz ont les yeulx troublez et fort obscurs et pour ceste cause serchent ilz les abeilles affin quelles leur poignent et picquent le visaige taut que en sortisse le sang et toute celle humeur qui leur trouble les yeulx et empesche de veoir clerement sen ysse. Lours a la teste foible sur tout et le liō la forte par le contraire. Et pource sil aduient par contraincte ou aultrement quilz tombent en bas ilz mettent les mains ou leurs pastes deuant ⁊ couurent principallement celle partie qui est plus foible et debille ilz ont le cerueau enuenime ⁊ pource lō ne mange point la teste ilz vont a deux piedz droictz et sont de grant force tellement quilz desracinent les arbres et se combatent bien souuent contre les thoreaulx ⁊ les prennent aux dens par les narines ou par les aureilles ⁊ par les cornes auecques les pastes de deuant. Et puis les tirent a terre de si grant force et les tourmentent si tresfort de leur pesanteur que ilz les contaignent a cheoir et puis les mettent a mort. Et aussi il nest

beste si malicieuse ꝛ astude a mal faire que loups ainsi q̃ met le
dit pline a son huytiesme liure: ilz mangent les gerbes du bled:
les rameaulx des arbres: les raysins: pommes, abeilles, formis
et plusieurs aultres choses et font des maulx grandement. Ilz
sont impatiens et plains dire ꝛ se veullent venger de ceulx qui
les touchent ainsi que dit aristote. En beuant ne laschent point
leaue cõme les chiens ꝛ aultres bestes ne la tirent pas comme
font les beufz: mais la boyuent en mordant ainsi que dit Pline
en sa fin du dixiesme liure. Lon prent lesdictz ours auec des latz
ou auec des faulx ꝛ par aultre subtilitz dégins, comme espieux
et mailletz selon que recite Theofrastus. Sont a mãger, de tar-
de ꝛ griefue digestion ꝛ nuysent a la rate ꝛ au foye, engendrent
malles humeurs tollissent lappetit de manger, ꝛ est viande biẽ
fastidieuse et venimeuse sur toutes aultres chairs et se cuyst
pirement q̃ aultres ꝛ dõne petit nourrissement ꝛ vault mieulx
sa chair ainsi que dit Dyascorides pour remouuoir et oster ma-
ladies qui ne fait pour donner nourrissement.

¶ Du porc sanglier.

SAnglier est vne beste aspre et cruelle Dont a
cause de son aspreté elle est en latin appelle aper
A peine la peult lon appriuoiser combien que il
soit chastré qui est cõtre la nature de toutes au
tres bestes qui deuient plus priuees quant on
leur a oste les genitoires. Le sãglier est si cruel
quil ne doubte point la mort: ains se oppose et
viendroit encontre le fer du veneur et quant il est feru si se com
bat il hardyement contre luy iusques a la mort. Il a deux grãs
dentz en la gorge bien poinctues et fort, dont fiert blece et despe-
che tout ce qui luy resiste et vient encontre. Pline dit que en indie
ilz ont les dentz dune couldee et tortueuses: ilz ont au coste de-
stre vng os tresdur lequel mettent tousiours au deuant pour
eulx deffendre ainsi que lon feroit dune targe ou escu. Quant
ilz sentent quilz se doyuent combatre ilz frottent leurs dentz a
vng arbre. Les masles fierent des dentz contre mont et pource
ne peuent gueres nuyre a ceulx qui sont couchez a terre, et les
fumelles ne blecent que du groing. Le sanglier escume p la gor-
ge quant se combat et quant est au faict de nature il est moult

fier en amours et se combat fierement pour la femelle et grate la terre aux piedz ⁊ dresse sa soye sur le dos ⁊ en ceste facon monstre sa grant ire ⁊ mange moult peu en icelluy temps incessamment court apres elle ⁊ en deuient de ce moult maigre. Selon pline lorine du sanglier guerist la douleur de la vessie ⁊ de la gravelle: ⁊ ainsi faitselon mange la vessie dudit sanglier ⁊ ladicte vrine meslee auec huyle rosat guerist le mal des aureilles. Ladicte vrine griefue fort le sanglier tellement quil ne peut fouyr sil ne la met hors ⁊ conuient quil sarreste ⁊ comme vaincu demeure la: tant est grande lardeur de ladicte vrine quil en brusle iusques a ce quil lait pissee. Son fiel vault pareillement contre la pierre ⁊ grauelle ⁊ esmeut grandemēt au fait de luxure ainsi q̄ escript ledict pline. Dyascorides dit q̄ sa fiente seichee ⁊ puis destrēpee ⁊ beue auec du vi ⁊ de leaue est siguilier remede a ceulx qui trahēt le sāg de la poictrine ⁊ lieue la douleur antiq̄ du coste Et quāt elle est prinse auec du vin aigre conforte les os brisez ⁊ les resiouyt: ⁊ quāt est meslee auec cire dissolue en huyle rose guerist les contorsions des nerfz: la chair du sanglier est plus seiche et moins froide q̄ celle du porc priue. Et cest pource q̄ le sanglier sesmeut plus souuent ⁊ vit ⁊ mange plus seiches viandes ⁊ en plus chault air q̄ le porc priue. Et pource sa chair ⁊ sa gresse en est plus dure ⁊ delicieuse principallemēt sil a este prins a grāde peine ⁊ soit este fort trauaille deuāt sa mort / car par tel trauail et mouuement sa chair en est plus tandre saine ⁊ sauoureuse. Publius seruilius fut le premier ainsi q̄ escript le pline qui presenta a romme le sanglier pour manger tout entiere a table / et Fuluius lippinus fut le premier q̄ trouua les viuiers pour les nourrir. Auicēne dit que la meilleur des chairs sauluagines est celle du sāglier / car pource que sa chair est plus legiere que celle du porceau domestiq̄: elle est de fort ⁊ puissant nourrissement et de legiere digestion. Et dit encores que ladicte chair tant du porc sauluaige que priue est bonne a gens ieunes sains et fort / laborieurs q̄ ne sont point disposez a opilations ⁊ si est bonne a ceulx qui veullent engresser. Et pource dit Rasis que la chair grosse est plus adaptee et appropriee a ceulx qui trauaillent que nest la deliee et legiere ⁊ p le contraire la deliee chair vault mieulx a gens oiceux et qui ne trauaillent gueres.

¶ Du daiɲ cabꝛiel ou chieure ſauluaige.

Daiɲ eſt vng cheureau ſauluaige qui eſt legier ⁊ court merueilleuſement: et toute ſa force ⁊ fiance eſt a fouyꝛ dont a nature pource quil eſt ainſi foible luy a donne legierete de coꝛps ⁊ de membꝛes en lieu darmes pour deffendꝛe ſa vie. Et de ce dit marcieɲ que le ſanglier ſe deffend de la dent ⁊ le cerf de la coꝛne: et le daiɲ a ſa deffence a fouyꝛ: il ayme les montaignes et eſliſt les herbes medicinalles et de bonne odeur et mange les bꝛotz des arbꝛes quāt il y peult toucher ⁊ attaindꝛe. Quant eſt naure il mange dune herbe quoɲ appelle serpentine pour faire ſaillir fer hoꝛs de la playe ſicomme eſcript ariſtote au cinquieſme liure des beſtes. Ceſt vne beſte que a peine ſe peult apꝛiuoiſer soɲ ſang eſt medecinable. Car amolliſt les nerfz retraitz ⁊ oſte la douleur des arteilz ⁊ de goutte. Et met hoꝛs le venin et cueur mēge ou pꝛins en bꝛeuaige ayde foꝛment a toutes les douleurs du coꝛps. Pluſieurs autres vertus et medecines recite Pline des aultres parties du daiɲ qui ſeroit foꝛt long a racompter. Le daiɲ eſt foꝛment ſemblable es qualitez des cabꝛiolz ou chieures ſauluaiges leſquelles ſont bonnes ⁊ ſaines a manger: et la chair eſt doulce et de boɲ gouſt. Et auſſi la chair du cheureau ſauluaige et du daiɲ ainſi que dit Ariſtote eſt de plus tendꝛe et meilleure ſaueur que de beſte qui ſoit. Et ce a cauſe de soɲ mouuement et des bonnes odoꝛances quilz mangent ainſi que dit ledit pline. La chair eſt de boɲ nourriſſement et neſt nuyſante eɲ riens que tant ſeullement de ce que faict tirer le ſang et tomber eɲ melancollie.

¶ Des lieures et connilz.

Eulx le qui dient que le lieure eſt ainſi appelle pource quil a les piedz legiers: eɲ courant faillent ⁊ ne dient pas vray ains eſt ainſi q̄ dit Varroɲ vng nom grec foꝛt ancieɲ qui ne veult pas dire ne ſignifier cela: mais les connilz ſont bieɲ appellez ainſi a cauſe quilz fouiſſent la terre et y font leurs tanieres ⁊ petites cauernes pour habiter et la

dedans ilz font leurs petis connilz ⁊ en font souuent ⁊ multe-
plient merueilleusement. Et tant en ya en aulcuns pays cōme
en espaigne ⁊ aux isles quō appelle baleares quilz gastent tous
les bles ⁊ font venir la famine en icelle contree. Et list on ain-
si que escript Pline que le peuple des isles baleares vont demā
der ayde ⁊ secours de gēs darmes a lempereur auguste pour re
sister ⁊ faire guerre contre la grant affluence ⁊ multitude intol
lerable desditz connilz. Le lieure est moult esueille ⁊ paoureux y
ne se combat point car il na nulles armes fors la legierete pour
fouyr quant est assailly des chiens. Il a la veue foible ainsi que
ont forment toutes bestes qui nont palpebres pour couurir les
yeulx quant elles dorment mais il oyt moult cler ⁊ par especial
quant il a les aureilles dressees: car quant sont pendantes pour-
ce quelles sont longues ⁊ leur serrent le trou des aureilles et ne
peuent pas si bien ouyr. En ce nature a bien pourueu de leur fai
re aussi longues aureilles pour deffēdre leur yeulx lesquelz nōt
point de couuerture ainsi quest dit ⁊ auecques lesdictes aureilles
ilz se deffendent des mouches ⁊ daultres bestes ⁊ vermine. Le
lieure a les piedz velus par dessoubz affin que ne se blessent en
courant et en trouueras peu daultres bestes qui ainsi les ayent
velus par dessoubz comme dit Aristote au tiers liure des bestes
Il a les cuisses de derriere plus longues que celles de deuant ⁊ a
ceste cause il court mieulx ⁊ plus voulentiers encontremont q̄
encontre val et si par force luy conuient descendre il prent la val
lee par trauers et nompas droictement. Pline ⁊ Varron mettēt
plusieurs especes de lieures car en ytalie sont blancz dessoubz le
ventre ceulx qui viuent es alpes en yuer de neige ⁊ ne craignēt
point le froit ainsi comme escript le Pline sont tous blancz ⁊ nō
guires grans. Ceulx doultre les alpes en macedoine sont grās
merueilleusement en espaigne et en ytalie moyens. En ce natu
re nous a este begnine dauoir produict ces bestes innocentes tāt
pour nostre plaisance et esbatz comme pour nostre vsaige. Pre-
mierement a la chasse en prenons grande volupte apres en noz
viandes en prenons a noz tables diuersement recreation et oul
tre toutes aultres bestes lesdictes lieures et connilz multipliēt
merueilleusement. Les femelles prennent du masle inconti-
nent et tandis quilz nourrissent les petis elles en ont des aul-

tres dedans le ventre ⁊ en font plusieurs a vne foys fournet to⁹
les moys. Archelaus dit que le lieure a dessoubz la queue autãt
de pertuis de nature cõme il a des ans. Et dit que le lieure a le
sexe de masle ⁊ de femelle ⁊ engendre sans masle ⁊ pource nest
point de merueille sil en est tant grãde multitude car pour chas-
ser ne manger quon saiche faire lon ne les peut terrir ne vuider
Ilz nous sont fort necessaires ⁊ proffitables tant pour manger
que pour couurir ⁊ faire fourreures de leurs peaulx quant sont
de saison aussi en plusieurs medecines: car galien dit que si lon
oingt du cerueau cuit du lieure les gencives des enfans quãt les
dentz doiuent naistre elles naistront assez plus facillemẽt ⁊ sãs
douleur et cecy est esprouue ⁊ notoire a to⁹ ceulx qui en ont vse.
Et si lon mange ledit cerueau aulcuns dient que vault beau-
coup aux membres tremblãs ⁊ que le caillet vault contre tout
venin et auecques du vin aigre principallemẽt contre escorpiõs
et araignes ⁊ sil en est oingt par auant ne sera ia feru ne poinct
desdictes bestes venimeuses. Et briefuement ledit pline dit q̃
ledit caillet vault contre tous venins ⁊ est comme deffensoire ⁊
trouue lon au coste du lieure vng os semblable a languille leq̃l
est bon pour nettoyer les dentz ⁊ a guerir la douleur dicelles ⁊ a
la douleur des rains manger les rains du lieure crus ou cuytz:
mais q̃ ne les maches auec les dentz sont bõs ainsi quõ dit. Et
pline recite q̃ ceulx q̃ auront ⁊ porteront le talon du lieure nau-
ront point de douleur de ventre q̃ mest assez fort a croyre. Aul-
tres medecines met ledit pline que ie laisse pour abreger. Or la
chair dudit lieure est seiche plus q̃ nulle aultre sauluagine et si
engendre melãcolie, mais si vault elle trop mieulx vser q̃ chair
de bouc ne de chieure. Ceulx q̃ sont de seiche cõplexion nen deus-
sent point manger pource quelle nourrist peu ⁊ mauluaisemẽt
Mais la chair du connil est temperee aulcunement fort legiere
et de bonne digestion ⁊ nourrist mieulx ⁊ plus facillement que
le lieure lequel est froit ⁊ sec ⁊ pour ceste cause nourrist melan-
colie principallemẽt ainsi que dit magnini si ledit lieure ou con-
nilz sont vieulx car lors sont de euiter. Et le tẽps meilleur po⁹
les manger est quant sont pres de faoner ⁊ faire les petis et ne
vallent riẽs si ne sont gras a manger pource que leur chair est
seiche de leur nature ⁊ la gresse attrempe leur seicheresse. La

chair du connil peuent vser ceulx qui sont eschappez de chaulde maladie|car elle conforte lestomach ⁊ donne appetit de manger et engendre bon sang et subtil:encores que soit vng peu melan=colieux.

¶ Du porc espy:herisson:ler ⁊ tesson.

SN indie et en affricque le porc espy se trouue pe=culierement il a le dos aspre plain ⁊ couuert des=pines comme le herisson ⁊ luy est fort sembla=ble|mais il est plus grant ⁊ a plus longues es=pines. Et quant ilz sortit et fremist la peau il gette icelles espines contre les chiens qui vien=nent apres pour le prendre ⁊ picque et poinct lesdictz chiens au museau ou la il les peult attaindre affin que ne le suyuent pl' ainsi que escript le Pline en son liure huytiesme. Il se cache de=dans sa fosse ainsi cōme fait lours quatre moys de lyuer ⁊ fait sa prouision pour icelluy temps comme le herisson et senva par les vignes ou par les boys et monte sur les arbres et les hoche et branle et en fait cheoir les pommes et aultres fruictz apres se voultre par dessus iceulx fruictz et fiche ses espines et aguil lons dedans lesdictes pommes et aultres fruitz tant quil en est tout charge. Et oultre ce il emporte vne en sa bouche et les por te a vng arbre creux ou en quelque cauerne ou il repaire: et la les garde pour manger a son besoing. Il presagist et congnoist quant le vent de septentrion se veult tourner en aultre et con=uertir en marin:et lors incontinent senfuit en sa fosse. Et pour=ce en constantinoble vng homme deuinoit les ventz a venir:et les anoncoit aux gens par lexperience dudit herisson. Quant il sent quon le touche il se clost tout ront entre ces espines cōme vne pellotte et sarme de cesdictes espines affin quō ne le puisse prendre. Et quant il voit quil ne peult eschapper il gette vne vrine venimeuse qui nuyst a soy ⁊ aux aultres quelle touche ⁊ selle chet sur son dos il en est blece ⁊ en tōbent les espines ⁊ lors le prent on plus legierement. Il se clost ⁊ serre si tresfort dedans ces espines que a peine le peult lon ouurir son ne le met dedans leaue chaulde. Car alors se ouure il incontinent que il sent la=dicte eaue et le prent on par vng pied derriere. Car aultrement

lon ney pourroit cheuir. Aulcuns ont voulu dire ceste beste estre en nature superflue si nestoit ses espines ⁊ aguillõs selon pline: mais vrayement encores q̃ la chair dudit porc espy ⁊ de lerisson ne soit gueres requise ne ne viengne gueres a table entre noz viandes si est elle touteffoys saine et bonne ⁊ ayde a lestomach lasche le ventre: diminuyst la leprosie guerist la rongne: ⁊ quãt est sallee mitigue lydropisie ⁊ garde de pisser dedãs le lit ceulx qui sont coustumiers dy pisser ⁊ les espines et coyne sont bonne et necessaires pour nettoyer les draps ⁊ expollir les vestemens et plusieurs aultres choses. Aulcuns ya qui mettent a table en cores oultre ce pour manger les tessons ⁊ aussi les lers qui sõt gros ratz des arbres que aulcuns appellẽt ratz grieules lesqlles bestes ne sont pas forment differentes es qualitez du porc espy. Du tesson dit le pline que quant onle chasse il retient son aleine et enfle sa peau pour mieulx soustenir les morsures des chiens et les coupz des bastons: il congnoist la tempeste venir ⁊ pource fail il sa fosse soubz terre qui a entrees diuerses ⁊ quant le vẽt vente il estoupe de sa queue le pertuys deuers le vent ⁊ les aul tres laisse ouuers. Il faict en ladicte fosse prouision pour viure en yuer: ⁊ selle luy fault il vit de dormir. Se combat voulẽtiers contre le regnart ⁊ le hayst grandement ⁊ pource que tendis ql quiert sa proye ledit regnart va faire son ordure dedans sa fosse pour lempuentir ⁊ luy faire laisser le lieu. Du ler ou du rat gri- eule dit pline en son huytiesme liure quil dort ⁊ repose tout lyuer et semble quil soit mort ⁊ en este sesueille ⁊ habite par les boys et par les iardins ⁊ monte sur les arbres mãge pommes poires raysins: noix ⁊ tous aultres fruitz. Et chantent ⁊ cryent toute la nuyt: ayment leurs compaignons et se combatent contre les estrangiers tellement quilz les vaincront ou ilz mourront a la poursuyte: nourrissent pere ⁊ mere en leurs vieillesse moult dili gemment en signe de grant pitie. Sesiouyssent grandement de lyuer quant est doulx affin que ne soyent troublez en leur dor- mirs par les eaues ⁊ tempestes ⁊ la dormant ⁊ reposant finis- sent leur vieillesse ⁊ deuiennent nouueaux ⁊ resiouenissent leste venant ainsi que rescript ledit pline: ⁊ tout ainsi semblablemẽt se reposent les mustelles.

¶ De la tortue.

La tortue est vne beste q̃ est enclose emmy tres- dures escailles ou elle se retrait quãt on luy fait aulcune moleste. Et la tourtue deaue ⁊ de terre: celle deaue est mortelle et a vne queue assez longue: celle de terre est nette et bonne a manger ⁊ sa queue est fort petite: la tortue est fort layde ⁊ horrible a regarder et fait des oeufz comme la geline: mais ilz sont plus palles et plus petis: est vne beste a quattre piedz comme vne rayne et a la teste petite comme vne couleuure ou serpent: ⁊ a lescaille par dessus dure ⁊ tachee de diuerses taches. La chair des tortues des boys ⁊ iardins / est medecinable car elle recouure la vertu qui est perdue par maladie / ⁊ pource est elle bonne a ceulx qui sont thisiques et ethiques. Aristote dit au treziesme liure des bestes: que beste qui a plume ou escorce na point de vessie / car elle boit peu et ce quelle boit se conuertist en plume ou en escorce ou escaille. Mais de ce est excepte la tortue car elle a vessie ⁊ pisse ⁊ si a lescaille ⁊ polmon sanguin pour receuoir ces superfluitez et si a roignons pres de la vessie qui est moult petite.

¶ Sensuyt le cinquiesme liure de oyseaulx pour manger.

C ceulx qui ont premieremẽt trouue ⁊ mis a table les paons ⁊ aultres oyseaulx pour manger me semble quilz ont ce delicieusement: et magnificquement aduise pource que lesdictz oyseaulx se composent viandes sur toutes aultres suaues bonnes ⁊ voluptueuses ⁊ pl' conuenãtes ⁊ adaptees es tables des roys: princes ⁊ grãs seigneurs que des poures menues gens. Et pource se doibt refraindre et garder le petit ⁊ menu peuple ⁊ ceulx qui ne peuent souffrir ainsi que dit le Satire / ⁊ a qui largẽt ⁊ rentes ne bastent ⁊ ne scauroyent porter la charge ⁊ despẽs de gouster ⁊ mãger telles bonnes viãdes / car elles appartiennent a gens copieuses haultes ⁊ delicieuses: ⁊ a ceulx principallement que fortune ⁊ la temerite des hõmes non mye par science vertu ⁊ industrie: mais ꝑ trõperie deception flaterie / rapport et aultre chaterie ⁊ ribaulderie / a

erige ⁊ mis auant non seullement en richesses que seroit a sup-
porter: mais aux plus haulx supremes degrez de dignite. Ceulx
icy sont au iourdhuy par la grace desquelz les paons faisans
chappons ⁊ aultres oyseaulx apparentiestre nez. A ceulx icy sōt
deubz precieux vestemens grans meubles et tout ce que natu-
re a peu produyre. Pygnons ⁊ ailx pomponi mãgera auec moy
non obstant anthoine ⁊ mecenate: lesquelz embrassent voulen-
tiers pourete et demettio conuiera cincinnate pour manger seul
lement des herbes puis que fortune le veult ainsi aydant plus
tost aux pigres negligens ⁊ mauluais que aux industrieux dili
gens et vertueux.

Du paon ⁊ ostruce.

Viengne le paon au plat deuant tous aultres
oyseaulx ⁊ tout ainsi comme estant vif veult
auoir tousiours et se delicte en gloire mainte-
nant mort soit participant en icelle. Que le pa
on ayme ⁊ soit plains de gloire se peult congnoi
stre facillement ainsi que dit Pline quant il est
loue car il se prẽt lors a espandir ⁊ dresser sa belle queue comme
vng cercle ⁊ se met a lencõtre du soleil pour mieulx demonstrer
ses belles couleurs reluysantes ⁊ reduyt toutes ses plumes. Et
les yeulx qui sont aux summites dicelles par belle ordre affin
que soyent plus apparentes et se prent a les admirer soy tour-
nant dung quartier ⁊ daultre ⁊ fremissant icelles pour mieulx
les dresser ⁊ ordonner ⁊ a moult grant ioye que on le regarde ce
faire. Columelle dit quil fait cela quant il est en amours: ⁊ sti-
mule de cupidite. Oultre ce dit le pline que le paon pert voulen
tiers les plumes quant les arbres perdent leur fueilles ⁊ les re
met apres quant florissent Et tout ainsi quilz sont fort orgueilleux
quant ont belles plumes: par le contraire quant ont perdu icel-
les sont honteux ⁊ doulans ⁊ serchẽt obscuritez ⁊ cauernes pour
eulx cacher quon ne les voye. En lisle de samo ou la deesse iuno
a son temple en ya grant habondãce ainsi que dit Varron. Aus-
si sont lesditz paons dedifiez ⁊ en la tutelle de ladicte deesse iuno
selon les poetes ⁊ par plusieurs proprietez qui sont ausditz paons
sont attribuez droictement aux riches dont ladicte iuno en est de
esse comme Bocasse en escript fort songneusement en son neuf

uiesme liure de sa enologie des dieux. Le paon masle est loyseau a qui nature a dõne la palme de beaulte sur tous aultres cõme dit Darron. Et enseigne ceulx qui les veullẽt nourrir pour profit et multiplication quilz ayent plus des femelles que des masles/car ainsi que dyent pline: Cotumelle et paladius a cinq paones vng masle est/assez souffisant. Et le contraire/doyuẽt faire ceulx qui en quierẽt seullement plaisir et delit/car trop plus beaulx sont les masles que les femelles. Lesdictz paons masles poursuyuent leurs oeufz et petis paons cõme se estoyent estrangiers iusques a ce que leur soit venue la creste et celle belle petite couronne de plumes/quilz portẽt sur leurs testes: au tiers an ilz mettẽt leurs couleurs et cõmencẽt a procreer/car par auant sont tendres et sterilz et ne peuuẽt riens engendrer q̃ vaille/et cõmencent venir en chaleur aux ydes de feurier et les prouocque lon a luxure ainsi que dyent ledict Columelle et paladius auec des feues rostiees vng peu pour leur en donner de cinq en cinq iours tiedes Et si les oeufz des paonnes sont mys dessoubz les gelines: lesdictes paones ne se occuperont point a couuer iceulx et en feront troys foys lannee que ne feroyent point selles estoyent occupees a couuer. Et la premiere couuee est voulẽtiers de cinq oeufz: la secõde de quattre: et la tierce de troys ou de deux. Or se tu veulx que les gelines couuent iceulx il te fault choisir les plus belles et grosses gelines: ausq̃lles tu dois bailler et soubzmettre au premier croissãt de la lune neuf oeufz pour les neufz p̃miers iours cinq oeufz paonins et les quatre de geline. Et au dixiesme iour te fault leuer ceulx de geline et y en mettre autant daultres frais affin que au bout de la lune cest au .xxx. iour tous puissent ensemble expellir. Les oeufz paonins q̃ auras mys soubz ladicte geline quãt elle ira prẽdre sa refectiõ tu trouueras biẽ souuẽt dessoubz dessus: pource que ladicte geline ne les pourroit comme fait les siens facillemẽt tourner. Et affin q̃ tu congnoisses mieulx celle part qui aura este tournee la dois signer auec du charbon ou de lancre. Et si la geline estoit des moyennes que ne fust souffisante les pouuoir couuer ne luy en doys bailler que troys oeufz paonins et six de geline. Apres que sont expellis pour sauoir cõmẽt les doys nourrir lesdictz: columelle et paladius le te enseignent car me souffist assez de ten auoir dit iusq̃s icy. Or lesditz paons

peuuent viure iuſques a vingt et cinq ans ainſi que dit Pline. Aulcuns aucteurs ont voulu dire que leſdictz paons ſont oyſeaulx de malheur: mais Pline ne les approuue point en cela. La premiere qui occiſt a rõme ⁊ preſenta a table leſditz paons pour manger fut Hortenſe orateur ⁊ ce fut au diſner de ypalice ſacerdot: ⁊ Marc aufide fut le premier qui trouua facon dengraiſſer leſdictz paõs. Ilz ont la chair ſi treſdure ⁊ groſſe que a peine ſe peult pourrir ⁊ ne ſe cuyt pas de legier. Et pource ont voulu dire quilz ſont de petit et gros nourriſſement et de difficille concoction ⁊ augmentent melencolie. La chair de loſtruce a manger pareillement de nature ſemblable ⁊ peculieremẽt ſe nourriſt en affrique. Mais ſon veult manger deſdictz paons ou dauſtruces en eſte les conuient tuer vng iour p auant. Et en yuer doyuent demourer mors trois iours entiers et apres que ſont cuytz les conuient manger a ſaulce de poyure noir.

¶ Des oyes/cannes/fouques: bois/plongons et aultres oyſeaulx de riuiere.

Que les oyes tant ſauluaiges que domeſtiques ſoyent de meilleur garde et plus eſueilles que les chiens laſſault que firent les francoys contre le capitole de Romme a ce bien teſtifie/ car leſdictz francoys auoyẽt prins et bruſle forment toute romme: excepte ledict capitole. Et vne nuyct que les rommains dormoyent leſdictz francoys euſſent prins ledict capitole de faict ſe ne fuſt le grant cry et ianglerie deſdictes oyes qui vont reueiller Marc manlis cappitaine et garde principal dudict capitole: lequel eſueille ſoudainement va degetter tous leſditz francoys qui eſtoient ia au plus hault de la roche dudit capitole et ce certes a layde du gue deſdictes oyes. Tous les chiens de romme repoſans et ne ſonnans mot. Et pour ceſte cauſe ont eu les rommains touſiours leſdictes oyes en grant honneur preferant icelles a toutes aultres viandes ainſi que met Pline ⁊ Columelle. Et oultre ce eſcript ledit pline que leſdictes oyes ſemblent auoir aulcun enten

lemēt de sapience: pource quon trouue ql fut vne oye q̄ ayma si tresfort vng filz dalipandre nōme Lapides philosophe et prince de la neufue achademye que iamais ne labādōna ne par places ne par baingz ne de nuyt ne de iour: ains continuellemēt luy faisoit compaignie. Glauces aussi femme de iason fut moult aymee dune aultre oye. Varron: columelle et paladius enseignent soingneusemēt comment on les doit nourrir et garder: et dyent q̄ facillement ne peuuent estre nourries sans eaues et grant herbaige. Elles sont toutesfois ennemyes des iardins pource que affollent les arbres et par le bec et par la fiente: et riens q̄lles touchent naborist ne prouffite: ains meurt et seiche comme si le feu y fust passe. Sont aussi voraces et insaciables ainsi q̄ dyent virgile et varron car tousiours vouldroyent manger. Et dyent columelle et paladius que troys femelles ont assez dung masle et se adioustent sur leaue: et commencent a couuer aux kalendes de mars iusques a la fin de iuing et feront des oeufz largement se len baille leursditz oeufz a couuer aux gelines. Et tout ainsi que auons dit par auant des oeufz paonins peulx faire de ceulx icy. Mais se tu veulx que loye couue ses oeufz il te fault bien prendre garde de ne luy en bailler point daultres que les siēs se tu veulx quelle les couue car silz sont daultre oye ou daultre oyseau elle ne les couuera ia: et pource baille luy les siēs seullemēt et luy en peulx bailler pour le moins sept: et au plus quinze ainsi que dit Columelle: et dedans. xxv. ou. xxx. iours eppelliront Et conuient bien garder quant les oysons sont ia grans de ne les mettre empres les vieulx car les plus fort tuēt les foibles Or lesdictes oyes nous sont grandement vtiles a plusieurs choses: premierement pour garder et faire guet ainsi que auons dit. Pour la plume aussi laquelle ainsi que dyent Pline et paladius deux fois lānee se peult leuer: principallemēt en pays chault dōt des plumes grandes q̄ sont aux esles no⁹ en seruons pour escripre: et de la menue pour faire coictes a dormir mollement: et celle plume qui est plus pres de la chair est appellee duuet qui est la plus molle et la plus prisee. Grant est le vectigal ainsi que dit pline et le prouffit qui vient de ladicte plume car tant sont venus les delitz de nature ql nya celluy q̄ ne vueille auoir soubz sa teste coyssin de plume. Nous nous seruons aussi oultre ce de la

chair desdictes oyes tãt fraiche que sallee. Du foye quest le prin
cipal de ladicte beste pour manger principallement son le faict
tremper par auant quoy le cuyse en laict ou eaue et miel et non
sans cause comme dit ledict pline est en question qui fut celluy
qui trouua si bonne viande ou Scipion ou Matellus. Les piedz
pareillement et pattes plumees ⁊ fricaces auecques les crestes
des gelines sont merueilleusement bonnes ⁊ saines ainsi q̃ trou
ua Messalin cocta. La gresse nest pas de oublier Car les cuysi=
niers sen aydent a plusieurs confections de viandes. Et oul=
tre ce est elle bonne a plusieurs maladies selon dyascorides| car
quant est fraiche et sans sel elle| vault a la douleur de lamatis
et des rains et meslee auec le suif de veau ⁊ le ius du basile gue
rist toutes les vlceres et scissures de la bouche ⁊ des mains ain
si que met pline. Pour engresser lesdictes oyes Cathon| Varron
Columelle et paladius en escripuent songneusement et dyent
que quant les oysons ont desia quatre ou cinq moys les conuiẽt
mettre en quelque lieu serre et chault et obscur et la leur| con=
uient dõner deux ou trois foys le iour de la farine dorge: ou daul
tre ou du bran destrempe auec eaue tiede: ou ainsi que escript pa
ladius du millet ou du legun mesle ensemble auec ledit bran et
que ayent a boire de leaue largement. Et dedans trente ou qua
rante iours si sont ieunes deuiennẽt gras: ou dedans deux moys
silz sont vieulx | car les ieunes prennent plustost la gresse que
les vieulx: ⁊ leur conuient nettoyer le lieu ou ilz habitent sou
uent et leuer la fiente qui leur nuyst grandement ⁊ vouldroiẽt
estre nettement. Or la chair desdictes oyes vieilles est chaulde
et seiche ⁊ engendre sang gros ⁊ melencolieux. Et pource sen
doyuent garder gens melencoliques et qui ont foible forcelle| et
maladies de ratte et qui cheent voulentiers en froides mala=
dies. La chair des ieunes est plus attrempee: mais de quelque
aage que loye soit| vault mieulx a vser que la sauuaige| Car
forment la chair de tous oyseaulx ainsi que dit Columelle qui
viuent et se delectent en eaue: comme chair de cannes | fouques
boisses| plongeons et aultres: est de mauluais nourrissement.
Plus seurement touteffoys des esles et de la poictrine mange=
ront que des autres parties desditz oyseaulx. Pour les manger
touteffoys sainement les conuient remplir par dedans et farcir.

de saulge & les rostir en ce point affin que leur humidite super=flue & viscosite soit attiree par la vertu de la saulge & du feu & lodeur de la saulge demeure esdictes oyes. Et apres que seront cuytes conuient oster ladicte saulge & ne se doit point manger: & en ceste facon pourras apprester aussi & cuyre les cochons et pe=tis porceaulx & en seront meilleurs & plus sains. Marcial dit des cannes quil nya riens bon pour manger que la poytrine & le col et le surplus mande rendre & enuoyer au cuysinier. La chair des cannes: ce nonobstāt est plus chaulde que celle des oyes & engen dre humeur grosse et visqueuse: & quant elle se cuyst bien en la forcelle nourrist plus q̄ chair de geline/ mais son nourrissement nest pas si bon/ et entendes que canne qui na ponnu est meilleur que quelconque aultre/ car elle est plus temperee en sa nature & vault aussi du tout mieulx que la sauluaige. Et la droicte me decine pour sa malice amender si est de la manger rostie a poy=ure noir. Et deuez scauoir que de tous oyseaulx qui en riuiere de meurent lesdictes cannes sont plus conuenables a la nature de lhomme: & conuient que lon ne les mangeusse pas quant elles ont vng an ou plus si nest q̄ elles soyent estees occises vng iour deuant quon les mangeusse. Et qui les vsera en celle maniere engendreront bon sang & donneront assez nourrissement.

Des grues.

La grue est ainsi appellee p le son de sa voix/ car en cryāt elle se nomme. Cest vng oyseau qui a grans elles & q̄ volle moult hault en lair pour mieulx veoir en quelle region doit aller. Pline dit quelles viennent de la mer orientale & font grant voyage: & eslisent lune delles pour estre leur duc et conducteur lequel va premier/ et les aultres toutes suyuent apres par bel ordre vne apres laultre. Et ledict duc qui va premier cōduyt toutes les aultres par sa voix & les chastie et cōtraint a droit voller: & selle deuient enroee de trop cryer vne aultre luy succede en sō office: & a la voix dudit duc & gouuernē elles tyrēt: & aussi quant il veult descendēt toutes a terre pour reposer. La dont elle viēnent ya des gens fort petis qui sont ap=pellez pigneux esquelz elles font grant guerre incessamment et

nont point de treues ce nest quant elles viennent deuers nous ainsi que escript ledit pline. Elles se reposent & dorment sur terre, mais elles font guet toute la nuyt & lieuēt vng pied auquel tiennent vne pierre & sur lautre pied se dorment. Et quāt elles dorment trop la pierre tombe & incontinent sesueillent. Et si celluy qui fait le guet est endormy toutes se prennēt a la coarguer et reprendre. Et en dormant mettēt la teste dessoubz lelle & dorment sur vng pied. Et celluy qui fait le guet tient la teste esleuee et regarde par tout pour reueiller les aultres si fait besoig. En ya qui sont priuees lesquelles fait beau veoir quāt sesiouissent & saillent sur leurs piedz courant ca & la cōme si vouloyēt dancer. Or lesdictes grues prinses ou auec des latz ou aux filles viennent a noz tables, mais la chair dicelle cuytte en quelq̄ facon que ce soit est grosse & de tarde concoction augmente melancolie & est plus dommageable que nourrissant. Touteffois se lon en veult vser si cest en este les conuient tuer vng iour par auant & en yuer doyuent demourer mortes trois iours entieres & puis les manger a saulce noire de poyure. Magnini met vne recepte merueilleuse de la ceruelle des grues et dit que son faict oignement de ladicte ceruelle ensemble la gresse des oyes ou du lyon et de cestuy oygnement lon sen oingt le membre quant lon veult habiter auec fēme fait conceuoir. Pareillemēt dit q̄ dune pierre que lon trouue au cerueau de laigle q̄ se on la porte auec soy a semblable vertu de faire conceuoir au plaisir de dieu.

¶ De cygoigne.

Que les cygoignes en viande doiuent estre preferees aux grues. Corneli nepueu qui mourut au principat de diue auguste le conferme & demonstre bien. Auiourdhuy touteffoys peu en vsent; pour cause ie crois des serpens et bestes venimeuses quelles mangent, dont elles viennent et ou elles sen vont. Pline dit que cest chose obscure et incerte. Ce nonobstant nest point de doubte que elles viennent de loing pays et a la forme et maniere des grues. ¶ Touteffoys quant les cygongnes viennent elles ameinent: et si sont mes=

faiges du nouueau ⁊ pͬ̄y temps ⁊ les grues de lyuer. Quant lesdictes sygongnes sen doyuent retourner toutes samassent en vng certain lieu ⁊ ny demeure aulcune selle nest serue ou captiue:et sen vont ⁊ despartent vng iour assigne tout occultement que nul ne les peult veoir ne congnoistre leur departement ne aussi leur aduenement sinon quon appercoit bien quant elles ny sont plus ⁊ par le contraire les congnoist lon quāt sont venues par veoir ou non veoir dont ie croy que cest a cause de ce quelles sen vont ⁊ viennēt de nuyt. Ledit pline dit quil ya vng lieu en asye appelle phitonis ou elles se congreguēt ⁊ font grāt murmuracion ⁊ iangllerie ⁊ celle qui arriue la derniere est laceree et mise enpieces. Aulcuns dient que lesdictes sygōgnes nont point de langue pour la destruction ⁊ occision grāde quilz font des serpens:ceulx de thessalie les ont en grant honneur ⁊ reuereece et est peine capitalle en ce pays quiconques les occist a cause desd serpens quelles occient ⁊ meurtrissēt. Tant que la femelle vit le masle ne sacompaigne point a aultre charnellemēt mais luy garde foy quant a generacion : et si le masle la sent meffaire il la tue de son bec ainsi que dit aristote. Ilz nourrissent diligēmēt leurs petis faons ⁊ quant lung est en pasture laultre les garde et sont fort soigneulx a iceulx nourrir ⁊ combien quilz mangent serpēs raynes et bestes ventmeuses si ne leur griefue ce en riēs pour leur chaleur qui tout digere. Les sygongnes paissent leur pere et mere a leur vieillesse par autant de temps que pere ⁊ mere les ont nourris en leur ieunesse selon que dit sainct Ambroise Quant elles naissent ont les piedz ⁊ bec noirs comme le signe mais apres bien tost deuiennent rouges ⁊ enrougissent tousiours plus fort de tant que sont plus vieilles. Or la chair des sygongnes est forment ressemblable a celle des grues.

¶ Du cygne ⁊ du hayron.

Le cigne est appelle olor en grec pource quil est tout blāc ⁊ ne sen trouue point de noirs. Cest vng oyseau pour cause de sa grant blancheur et nettete ql a en soy sans aucune macule fort beau ⁊ agreable a veoir il a le col moult lōg ⁊ corbe Et pource fait il de sa voix doulce melo-

die:car elle se brise en moult de manieres ains que soit a lyssue de la bouche. Aulcuns dient quil chante moult piteusemēt quāt il doit mourir pour aulcuns faulx experimens quilz ont trou=ues ainsi que dit pline:mais comment quil aille ilz chantent si melodieusement que iupiter prins de lamour de leda femme de tindare se voulut lors transfigurer plustost en lespece dung ci=gne que daultre beste ainsi que dient les poetes. Et ceste forme deuant elle se print si doulcement a chanter quelle cuydant pren dre icelluy fut prinse ꝛ oppressee dudit iupiter qui estoit en espe=ce de cigne dont ladicte Leda le va conceuoir ꝛ faire apres vng oeuf duquel yssirent castor pollux ꝛ helena de laquelle vit la de=struction de troye. Pline dit que lesditz cignes sen vont et reuiē=nent ainsi que les oyes saulvaiges ꝛ vollent ꝛ rompent lair nō mye ainsi proprement que font les grues qui vollent de tire lu=ne apres lautre ains apres le premier cigne viēnent les autres par lautre deux bandes ꝛ escartees soy venant ioindre a la pre=miere ꝛ soy eslargissant alendernier petit a petit en facon dung coignet pour mieulx rompre lair/car plus facillement vollēt en ceste guise que selles estoiēt toutes de front. Et quāt le premier est las ꝛ ia ne peult plus tyrer il se met tont le dernier ꝛ ainsi ꝑ sucession font les aultres. Selon marcien ꝛ sainct ambroise les mariniers reputent bon signe quāt ilz ont tempeste ꝛ ilz rēcon=trent le cigne qui ne se plonge point dedās leaue ꝛ pource entre les payens il est consacre au dieu apollo. La plus grant force du cigne est en ses elles quant il est en amour il quiert sa femelle ꝛ luy fait feste en lyant son col entour le col de la femelle et en ce point il lattrait a soy. Apres loeuure de nature la femelle bat le masle ꝛ le chasse ꝛ le masle se baigne tātost en leaue apꝭ le faict et aussi la femelle auant ꝗlz māgeussēt. En ce nous enseignēt ilz cōment deuōs faire ꝛ garder nettete:or lesditz cignes habitēt voulentiers pres des estangz ꝛ des [illegible]es ꝛ de lung de le[illegible]s piedz cōme dung auiron ꝛ de lautre cōme [illegible] ng gouuernail ou tymō: fait son nid voulentiers sur riuaiges [illegible] couue ses oeufz sur vng peu de bastons quil assemble ꝛ nourrist ses petis cignes diligē=ment. Le cigne est vng oyseau ꝗ a grāt chair est pesāt de corps et pource ayme il le repos ꝛ ne volle guieres. Les cignes saul=uaiges sont plus legiers ꝛ vollent plus ꝛ quāt vollent est ādēt

le col ⁊ les piedz derriere/mais ne sont point si grans de corps ne si gras que sont les priues qui sont nourris pres des maisõs des gens: ainsi que dit Constantin. Ilz ont tous la chair noire ⁊ dure a digerer: ⁊ formẽt tiennent la nature dope sauluaige/car de leur chair se engendre sang gros ⁊ melancolieux. Les hayrons ont la chair plus chaulde/mais les humeurs qui sengendrẽt diceulx sont mauluaises: ⁊ sont perilleux a mãger pour le mauluais nourrissement quilz donnent: et aussi est la chair de sygongne ⁊ de tous aultres semblables oyseaulx. Et telle chair qui vser la veult tant plus quest confite en poyure fort tant vault mieulx a vser en yuer pĩcipallemẽt pource q̃ lors est pl⁹ chault lestomach ⁊ plus fort le ventrail a supporter leur malice. Et les met lon a table formẽt a celle facon que auons dit des oyes: car leur propriete ⁊ nature ne differe guieres a la nature des dictes oyes.

¶ Des merles: tordres: ⁊ estourneaulx.

Les merles tordres ⁊ estourneaulx sen vont ensemble es lieux prochains/mais les tordres ⁊ estourneaulx ne perdent point la plume: et ne se cachent point si nest par les hayes et buyssons ou ilz serchent leurs viures tout lyuer. Et les trouuẽ lon en icelui temps plustost au pays dalemaigne que aultre part: et en este en noz montaignes en autonne par les plaines ⁊ champs. En yuer frequentent aussi voulentiers pres des lieux maritins qui habondent en myrtres ⁊ geneuriers/car ilz mangent voulentiers la graine. Agrippina femme de claudio cesar ainsi que escript Pline eut vng tordre qui parloit ⁊ discernoit les motz ainsi que vng homme que iamais par auant ne fut veu. Et les enfans de cesar auoyent aussi des estourneaulx qui faisoient merueilles. Comment se doyuent nourrir et entretenir Varron Columelle et Paladius en escripuent songneusement. Mais pour toucher ⁊ venir a nostre propos la chair des merles est de tarde concoction ⁊ de petit aliment et augmente melancolie. ¶ Les tordres touteffoys sont de bon et grant nourrissement: principallement en yuer et ne sont guieres nuysans. ¶ Les estourneaulx sont dehors toutes bonnes tables et nettes et delicieuses et de tous les

grās seigneurs/car cest vne chair mauluaise ꝛ pernicieuse. No-
stre vacerre les prendra pour luy qui ayme mieulx sa bource q̄
sa sante ne viure en volupte ꝛ honnestete. Lesditz estourneaux
vollent communement de quatre en quattre en vne facon orbi-
culaire et en forme de pille.

¶ De la torterelle.

TOrterelle en vng oyseau qui se nomme luy mesmes
par sa voix/est simple cōme vng colomb: mais le co-
lōb nest mye si chaste que la torterelle: laquelle puis
que vne fois a perdu son per iamais ne quiert aultre
ains va/toute seulle ꝛ plaint ꝛ gemist sa compaignie
perdue: serche lieux solitaires ꝛ repose sur branches seiches ꝛ sur
tout se delicte en lieux sablōneux naturellemēt. Pline dit quelle
pert au prin tēps ses plumes: et lors se caiche/ quon ne la puisse
trouuer. Et q̄t les plumes sōt reuenues elle hist/ dehors ꝛ q̄ert
lieu cōuenable pour faire son nid de buches entre les/ pl⁹ espesses
brāches des arbres. Elle fait deux foys oeufz au tēps nouueau
et ne les fait ia la tierce foye se les p̄miers ne sont corrōpus ou
affoles ꝛ viuēt ꝛ couuēt p quinze ans ainsi q̄ dit aristote la tor
terelle iamais ne se met sur chose orde ne sur charongne pour en
māger ains vit du grain pur ꝛ net. Quāt les aultres oyseaulx
chātēt la torterelle pleure ꝛ gemist. Lon les prēt aux files ꝛ sen
gressent facillemēt pl⁹ q̄ autres oyseaulx/en este principallemēt
car en yuer a grāt peine peut engresser ainsi q̄ dyēt ꝛ enseignent
Varron: columelle ꝛ paladius. Māgēt voulētiers du millet ap̄s
du fromēt ꝛ tout/aultre sās moiller aulcunemēt ꝛ a/boire deaue
fraiche biē mōde a part quelque petit vaisseau. En yuer pour
les engresser leur dōne lon des soupes moilles en vin ainsi q̄ dit
columelle cōme lon fait es palōbz: mais en este sās aulcune pei-
ne sengressent assez mieulx ꝛ plus tost en ieunes que quant ilz
sont vieulx. Or la chair de ladicte torterelle est bonne ꝛ serre et
restraint le ventre: ꝛ pour ceste cause voulentiers la donne lon
a manger a ceulx qui/ ont dissentere ꝛ a merueilleuse propriete
a subtilier lentendement. Auicenne loue grandement la chair de
ladicte torterelle ꝛ dit que des oyseaulx nya point aultre meil-
leur chair que de la torterelle ꝛ des gelines ne plus subtile et de-
licee ꝛ ce quāt sont ieunes/car les vieilles sont ainsi q̄ dit de cuy-

ter. Et qui porte le cueur de ladicte torterelle sur soy a plusieurs vertus selon que dit Magnini docteur en medecine et dit vne chose merueilleuse que femme qui ne peut porter enfant: ⁊ tient a cause daulcun malefice ⁊ sorcellerie quon aura fait sur elle celle porte ledict cueur ne peut estre ensorcellee/car il fait fouyr tous mauluais espritz ⁊ rend celluy qui le porte sur soy gracieulx a toutes gēs. Se cest vray ou non ie ne loseroye affermer ⁊ men rapporte a ceulx qui sont experimente. Je ne vueil pas deroguer au dessusdit docteur: mais ce me semble forment chose supersticieuse.

¶ Des gelines: du coq/chappons ⁊ pouletz.

Les gelines sont grandement vtiles a nostre vsaige tāt a cause de leur chair qui est fort bonne et/saine a manger en yuer: principallement quāt elles sont grasses: cōme aussi pour leurs oeufz: pouletz: chappons et coqz qui en yssent: mais lesdictz coqz qui sont moult luxurieux nous gardons plus ⁊ nourrissons a cause de generation q̄ pour manger. Et non seullement en cela proffitent ilz au gendre humain: mais aussi pour exciter ⁊ reueiller les dormans et paresseux tous les matins au labeur/car ainsi que dit Pline ilz congnoissent naturellement les estoilles et distinguent les heures du iour ⁊ de la nuyt en chantant. Se vont coucher comme le soleil ⁊ se lieuēt ⁊ reueillent deuant icelluy ne ne trouue lon point que iamais le soleil les surprint dormans: ains incessāment ont denonce laduenement ⁊ yssue dicelluy pour le chant ⁊ laube du iour venant commouent ⁊ batent les esles en chantant p̄ signe et maniere de ioye: sont moult hardis et couraigeux ⁊ de chaulde et seiche complexion. Gardent diligemment leurs gelines: et se combatēt hardyement pour elles contre tous aduersaires armez de leurs becz ⁊ ongles crochees: ⁊ de telle nature est le coq quil ne peult souffrir aultres empres soy ql naye veu ⁊ cōgneu sa force et lassault incontinent et ne cesse de combatre iusques soit victorieux ou vaincu: ⁊ celluy qui est le plus fort demeure au chāp ⁊ chante incontinent quil voit fouyr son aduersaire en signe de victoire ⁊ soy disant estre prince ⁊ roy sur luy: ⁊ le vaincu sen fouyst ⁊ se cache sās sōner mot en signe de dueil ⁊ de grief

ne seruitude. Et de si grant couraige en y a qui meurent plus
tost en la place soy combatans et deffendās leur royne ains q̄lz
se rendent et perdent leur honneur ainsi que escript ledit pline
Cest vng oyseau moult orgueilleux ⁊ qui chemine fieremēt la
teste ⁊ la queue esleuees ⁊ la creste droicte et le seul des oyseaulx
qui plus souuent regarde es cieulx. Il denonce chantās le beau
temps et la pluye aduenir. Et quant ilz chantent oultre lheure
et plus que nont acoustume denoncēt et signifiēt quelques nou
uelles grandes aduenir ainsi que dit ledit pline. Varron ⁊ colu=
melle enseignent a congnoistre ceulx qui sont plus vertueux a
combatre ⁊ gelines plus luxurieux: et louent les plus esleuees
et q̄ ont la creste droicte ⁊ rouge: les yeulx noirs: le bec gros court
et crochu: les aureilles grandes ⁊ blanches: les barbeaulx qui
tombent soubz la gorge blanchastres sur le rouge: les plumes
du col de couleur variable ou flaues en facon dor colorees: lar=
ge poictrine ⁊ musculeuse: lōgues ⁊ belles esles: la queue de deux
parties ou ayent des plumes surmontans les aultres et rem=
ployees vers terre: grosses cuisses ⁊ plumeuses: les iābes cour=
tes: les piedz armes de longues ongles leurs manieres sont ioy
euses chantent cler et souuent sont hardis et reueillez et telz coqz
sont tousiours bons et de choisir et vng souffit a quinze gelines
car il les fournira assez les deffendera et aymera ⁊ quant il trou
ue a manger il les appelle et se soustrait de menger pour leur dō
ner Au soir il met la plus grasse et grosse et tendre empres soy
coucher et celle quil aime le mieulx. Aucuns dient que le coq a
vne pierre precieuse dedans soy qui est appellee aletoire qui est
sēblable au cassidoine ⁊ pour cause de celle pierre le lyon doubte
grandemēt le coq par especial quant est blanc ainsi que dit pli
ne. Selon constātin le coq ieune est plus dur a digerer ⁊ de moi
dre humeur que nest la geline. Quant le coq vieulx est vuyde
de ces boyaulx ⁊ remply de semence dortie ⁊ dune herbe appellee
poli podion ⁊ lon le cuist en cinq liures deaue iusques a tant q̄
leaue soit presq̄ gastee est prouffitable chose contre la passion co
lericque car il purge les humeurs glueuses ⁊ flumatiques ⁊ si
ayde aux melēcolieux ⁊ boute hors les grosses ventositez de le
stomach. Et guerist la doule' et enfleure des arteres ⁊ des vei=
nes: et vault contre la langueur de la fiebure cratique ainsi que

dit Isidore. Et pline dit que le cerueau dudit coq vieulx lasche le ventre et vault a guerir fiebures longues et aux membres tremblans et douleur de teste aux inflamacions: aux rains vessie suspirs et aultres plusieurs maladies. Et dit vne chose merueilleuse que les coqz ne chanteront point se on leur fait et mect a lentour du col vng cercle de serment. Or lon peult chastrer lesditz coqz quant sont ieunes en deux facons ainsi que enseigne Varron: Pline et Columelle. Premierement son leur lieue les genitoires ou auecques vng fer ardant lon bruslé iceulx: ou son brusle les esperons quilz portent au derriere des iambes et apres incontinent auec de bonne argille de ceulx qui font les potz lon oingt et emplastre ladicte vlcere faicte dudit fer ardant iusques ilz soient bien gueris. Et lors est il appellé chapon ou coq gelinier pource quil participe de la complexion de la geline et pert sa creste et sa hardiesse sa voix: son chant: sa luxure et couue les poulcins ainsi que feroit vne geline et contrefait la voix dicelle en appellant lesditz poulcins: sengraissent de legier ainsi que Vertons des gelines: Pline dit que se lon mesle les membres consumeront icellux or en eulx. Des gelines ainsi que dient Varron Pline et Columelle ya plusieurs especes les vnes plus grandes: les aultres plus belles: et daultres qui sont plus fertilles en faisant plus doeufz que les aultres. Et pource que cestes sont les plus vtiles et necessaires a nourrir et garder ilz enseignent a les congnoistre et dient que doyuent estre rubicundes et de plumage sur le rouge ou brun. Car tout ainsi que les blanches sont plus sterilles: par le contraire les rouges et brunes sont plus fertilles que nulles aultres: doyuent aussi estre robustes de corps carres de belle poictrine et auoir grosse teste: la creste droicte ample et rouge et aulcunesfoys double: les aureilles blanches et grandes la queue noire: les ongles impares. Car celles qui ont cinq doiz es piedz sont tenues fort singulieres mais que les esperons derriere soyent peu ou nullement apparens: car ainsi que le coq est tenu genereux ou vertueux quant a beaulx et grans esperons par le contraire ladicte geline en est desprisee. Pline dit aussi que lesdictes gelines couuent et font oeufz toute lannee: excepte deux moys de lyuer. Et columelle dit quelles commencent a pondre quant

sont bien fertilles et en pays chault enuiron les calendes de ian
uier ⁊ en pays froit apres les ydes dudit moys. Et dit le pline
que les ieunes ponnent plus que les vieilles / mais leurs oeufz
sont plus petis. Aulcunes en ya qui font oeufz tous les iours
aultres deux fois le iour: et daultres ainsi quilz dient font tant
quelles en meurent. Columelle dit que celluy qui veult que les
gelines facent beaucoup doeufz les doit bien nourrir / car la nour
riture y fait beaucoup. Et leur doit donner a manger ainsi quil
dit de lorge demy cuit ensemble des vesses ⁊ du millet: et ce tout
a leur saoul ⁊ lors feront des oeufz assez plus largement plus
gros et de meilleur goust que quant elles ne mangent que her=
bes / mais quant le ble est cher ⁊ lon ny peult assez souffire lors
leur conuient donner du bran de forment lequel bran sera de tāt
meilleur et vtil pour ce faire quant il y aura parmy largement
de farine ⁊ auec ce lon y peult mesler des herbes. La graine des
raisins encores que lesdictes gelines les mangeussent voulen=
tiers si ne leur en doit on point donner se nest a la fin doutonne ⁊
en icelluy temps dyuer quelles ne font plus doeufz pource que
ladicte graine est restraincte ⁊ les garde de pondre ⁊ selles font
par auanture des oeufz seront fort petis. Lon doit curer ⁊ diligē
ter quelles ayent largement de leaue a boyre principallement
en este et que ladicte eaue soit nette: leur leuer pareillement le=
fiente souuent ⁊ mettre en leurs nidz de la paille fraiche / car se
leur eaue est salle ⁊ immonde pourra estre cause dune maladie
qui leur vient souuent appellee la pepie et les poulx et aultre
vermine viennent a leurs nidz par faulte de chāger ⁊ leur bail
ler paille fraiche ⁊ par ceste cause ne veullent aller dudit nid et
cessent mainteffoys de pondre ou selles ponnent yront ailleurs
que ne pourras par auanture trouuer lesditz oeufz. Et doiuent
auoir lesdictes gelines cōme dit Paladius ⁊ columelle empres
le mur ou elles habitent de terre seiche ou des cendres: affin que
elles se puissent lavoultrer a leur ayse ⁊ nettoyer leurs plumes
et queue comme dit ephesus heracletus les porceaulx se lauent
et nettoyent en la boue ⁊ les gelines aux cendres ⁊ pouciere. Or
pource que les gelines sont chauldes de couuer et a ceste cause
cessent contre ton vouloir aulcuneffoys a faire oeufz.

Columelle te enseigne de la refroidir ainsi que auons escript p deuant au chapitre des oeufz auecques vne broche de pinou vne plume mise au trauers des narines. Et si par auãture tu voul droies bien auoir des poucins ꝛ seroyes content que aulcune de tes gelines couuast: ledit columelle ꝛ pline dient que les oeufz quon met pour couuer ne doyuent point auoir plus de dix iours ne vallent riens pour ce faire ꝛ les poulcis ne ystront ia: ya aussi des oeufz qui ne vallent guieres: dont pour les congnoistre Varron dit que on les doit mettre dedans leaue. Et sil nagent par dessus ne vallẽt riens: et silz võt au fons sont bons ꝛ plais aulcuns les cõcutissẽt pres de laureille: laqlle esprouue ne vault riens pource quilz affollent les veines vitales desditz oeufz.

Et dient encores que le nombre des oeufz quon baille a couuer a ladicte geline doit estre impar et ne doit point exceder vingt cinq ainsi que Varron ꝛ pline enseignent. Columelle plus songneusemẽt dit que selon le moys conuient faire ꝛ que en ianuier on ne leur doit point bailler a couuer plus de quĩze oeufz: en may lon ne leur en doit bailler moins de neuf: et en auril vnze: ꝛ par tout le temps deste iusques aux calendes doctobre treze: puis apres dit quest follie ꝛ perdre temps de les faire couuer: car pour cause du froit les poulcins ne scauroient viure. Varron: Columelle: Pline ꝛ Paladius dient encores que quant lon baille les oeufz a couuer a ladicte geline conuiẽt aduiser que soit au croissant de la lune ꝛ que ce face dixiesme iour iusques a quinziesme car lors est le temps tresutil a luy bailler ꝛ soumettre pour couuer ꝛ qui parauant les luy baille voit la pluspart venir a perdition. Pline dit que en este ꝛ quant les iours sont chaulx expellissent plustost ꝛ voulentiers en dixneuf iours en yuer y demeurent vingt cinq iours. Columelle qui de ce oultre les aultres a escript fort songneusement dit que ceulx qui vouldront la plus part des poulcins qui naistront estre masles doyuent eslire les oeufz plus longz ꝛ poinctus ꝛ iceulx bailler a ladicte geline po' couuer. Et par le contraire ceulx qui vouldront femelles doyuent eslire les plus rondz. Ou pource aussi que lon trouue que le tonnoirre et aussi la voix de lesprenier bien souuent font perir et aussi gastent les oeufz que ladicte geline couue. Telle=

ment que les poucins qui sont la dedans demy vifz en meurēt
ainsi que dyent pline ⁊ colamelle. Pour remedier ausditz incon=
ueniēs ont mis parmy le nid de petis rameaulx de lorier ou des=
soubz la paille quelque clou de fer ou dacier pour a ce remedier
souffisamment. Aussi dyent Varron ⁊ Columelle que lon doit
faire que la geline qui couue aye la viande pres delle pour man
ger. Et quant ladicte geline prendra sa refection lon doit tour=
ner les oeufz de lautre quartier dessoubz dessus affinque ladicte
geline egallement tant dung quartier que daultre les puisse es=
chauffer et en ce faisant expelliront plus ayseement. Et sil ya
aulcuns oeufz que la geline par fortune eust rōpu auecques les
piedz lon les doit oster ⁊ y en mettre daultres. Et pour congnoi=
stre se lesdictz oeufz seront bons. Dyent Varron et Pline que le
quart iour depuis q̄ aura commence a couuer lon peult veoir ⁊
regarder lesditz oeufz a la chandelle et se on les trouue purs et
dune mesme couleur lon les doibt oster et y en mettre daultres
car cest signe quilz sont sterilz et infructueux. Au dixneufuies=
me iour dit Columelle quon doibt aduiser lesditz oeufz et leuer
ceulx qui seront expellis. Et si sil en ya qui ayent rompu loeuf ou
lon dit quilz picquent dedans lesdictz oeufz et pource que la coq
de loeuf est trop dure ne peuuent yssir: facillement tu leur doybs
ayder et rompre doulcement ladicte coque affin quilz puissent
yssir legierement. Et si apres .xxi. iour tu ne peulx riens ouyr
dedans lesditz oeufz les peulx hardyemēt leuer affin que lage=
line ne perde la son temps inutillement. Et les poucins inconti
nent qui sont nez ne leueras pas la mere: ains par vng iour les
luy laisseras couuer sans donner a māger ne a boire: ⁊ apres les
nourrir bien ⁊ les laisser gouuerner a ladicte mere: ⁊ quant se=
ront grādes aduiser tousiours silz seront coinquines a la queue
de leur fiente: ⁊ silz le sont leur leueras les plumes dessoubz la=
dicte queue car ce leur endurcit le ventre ⁊ les garde de fienter
et cecy aduient bien souuent encores quon y prengne garde: dont
Columelle enseigne que quant lesdictz poucins ne peuent fien=
ter quon leur perce la partie posterieuse auec vne broche de pin
ou vne plume affin quon face chemin a la viande digeste qui
est p dedans ⁊ ne se peut yssir. Aussi leur conuient euiter quāt se
ront grādes vne maladie appellee pepie q̄ aduient bien souuēt

ausdictes gelines principallemēt entre le tēps demoissons et de vendāges ainsi q̄ escripuēt: columelle/ pline/ et paladius. Et de medecine est ainsi q̄ met pline quāt lesdictes gelines sont couchees leur faire vng parfum de lorier ou de lherbe sauine ou leur mettre vne plume a trauers les narines et la muer tous les iours Columelle dit q̄ aulcuns leur mettent au parfont de la gorge: vne gousse dail q̄ ait este moillee en huyle tiede aultres leur esponcēt toute la teste auec de lorine des hōmes et ce iusq̄s la mertume cōtraint de vomir p les narines ladicte pepie. Et cecy dis ie quon le doit faire au cōmencemēt/ car si ladicte maladie a possede et occupe la partie des yeulx/ et ladicte geline ne veult manger: dōt lors luy conuiēt auec vng fer percer les ioues a cause q̄ la putrefaction et fleume puisse yssir hors par icelle part et apres par dessus ladicte vlcere conuient mettre vng peu de sel pille. Et dit q̄ ceste maladie aduient souuēt et principallemēt au tēps de froit et quāt lesdictes gelines meurēt de fain et quāt elles boiuent en este leaue immonde. Paladius dit que ladicte pepie est vne maladie q̄ aduiēt esdictes gelines en la langue: est vne petite pellicule qui leur couure lextreme partie de ladicte lāgue et se peut oster ainsi q̄l dit doulcemēt auec les ongles/ et y mettre apres par dessus des cendres. Or po' engresser lesdictes gelines ou chapōs les couuēt mettre ainsi q̄ dit varron en q̄lq̄ lieu tiede et obscur et estroit po'ce q̄ le grāt espace et mouuemēt et la lumiere pareillemēt est cōtraire a la gresse. Et leur doit on leuer les plumes de la teste des elles et de la queue et leur donner a māger des myetes de gasteau dorge mys ensēble de la semēce du lin auec eaue doulce et ce faire deux fois le iour et dedās .xx. iours serōt bōnes et grasses. Aulcuns ya q̄ donnēt les myetes du pain de froment mises dedans leaue ou y ait la moistie de bon vin et odorans et sont refaictes dedans .xx. iours et tendres. Et se lon voit quelles se fastidiassent de trop de viande leur en conuient moins donner par mesure et en ceste facon se peuuent aussi engresser les palombz Columelle enseigne quon les mette dedās vne caige bien estroicte que a peine se puissent tourner en celle caige fault faire des pertuys aux extremites affin que par lune puissent getter la teste dehors pour manger par lautre quilz puissent fienter sans coinquiner leur place et leur mettre p dessoubz de la paille bien

nette ou du foing mol|car celles couchent dur nesengraissēt pas si facillement: et leur doit on leuer ainsi quil dit toute la plume de la teste ꝛ celle qui est dessoubz les esles ꝛ cuisses a cause q̃ les poilz ny puissent arrester ne croistre. Et la leur conuient donner a manger de la farine dorge q̃ soit este espercee ꝛ pestrie en eaue doulce ꝛ de ce conuient faire de petis morceaulx ꝛ loppins et les donner es gelines pour engraisser:ꝛ ne en conuiēt ia donner grādement au commencement iusques que soyent acoustumees a digerer bien ladicte viande aultrement leur seroit nuysible. Et pource tasteras auec la main leur genier ains que leur donner la viande fraiche ꝛ selles ont digere ꝛ nayent riens dedans icelluy genyer leur peulx hardyement dōner car cest signe quelle ont digere. Et quant elles auront mange leur saoul les pourras eslargir de la caige:mais que ladicte geline naille guieres loing| ains seullemēt pour soy espurger auec le bec a son ayse ꝛ netoyer selle auoit aulcuns poulx ou aultre vermine qui la picast apres la restourner dedans sa caige ꝛ cest cōmune facon ꝛ legiere po[r] les engraisser vistement. Ceulx qui les veullent nompas seullement grasses mais les auoir aussi tendres:pestrissēt la dessusdicte farine auec eaue moulse: Cest adire auec eaue meslee en moust ou en miel ꝛ ainsi les engraissent ꝛ attendrissēt merueilleusement. Aultres ainsi quil dit y mettent trois parties deaue et vne de bon vin:et auec ce remoillent les myettes du pain de froment ꝛ les engraissent ꝛ attendrissent:ꝛ ce font ilz ꝛ commēcent a la prime lune ꝛ a la vingtiesme se fondent de gresse. Et cecy en yuer se fait mieulx q̃ en este ꝛ plus legierement:aussi sōt lesdictes gelines en ce temps de saison et ne font point doeufz si largement. En este les poulletz qui nont encores habite ne fait oeufz sont de saison pour manger ꝛ les masles plus que les femelles pource que nest pas si visqueuse chair|ains est chaulde ꝛ moiste tempereement ꝛ se cuist plus legierement que nulle aultre ꝛ engēdrēt meilleur sang de tous aultres oyseaulx domestiques ꝛ confortent grandement pource quilz sont moult conuenables a la nature de lhomme. Et les fait bon vser a ceulx qui sont maigres ꝛ qui ont la forcelle foible. Et a ceulx principallement qui se lieuent de maladies auec du veriust ensemble vng peu de canelle. Pource que leur conforte lestomach ꝛ donne ap=

vestomac
appetit

petit de manger. La chair de geline nest pas si moiste que celle du poulcin et pource se cuist elle mains tost a comparaison que celle dudit poulcin, mais quant elle est une foys cuytte a la force elle donne bon nourrissement: principallement la chair dicelle geline qui na point ponnu, car telle chair est plus attrempee et engendre meilleur sang et conforte nature dhomme a user avecques femme, mais affin que je conclue et face fin a ce chapitre qui a este moult long. Pline dit que le chappon est le seul de tous les oyseaulx qui emporte le loz et le pris pour manger non seullement en goust, mais en bon nourrissement et pour engendrer bon sang. Et quelque chose de bien que les aultres oyseaulx ayent le seul chappon a tout ce en luy soit il bien boully ou rosty. Premierement il ayde a lestomach adoulcist la poictrine fait bonne voix: engresse la personne et est plaisant et doulx a manger. Et son cerueau sur tous aultres est sain et meilleur a manger et a de grans et merueilleuses vertus ainsi que escripuent les aucteurs.

¶ Des colombz: pygeons: et palombz.

Les colombz sont tenus fort chastes et continens en amours. Et ainsi que dit pline les plus amoureux de tous aultres oyseaulx, car nous veons plusieurs colombz ensemble habiter en ung mesme colombier: et neantmoins ilz ne commettent point adultere: ne lung ne viole point la compaignie de lautre. Ilz demonstrent lamour lung de lautre par complainte de voix lamentable: par baisiers de becz et frequens mouuemens de piedz et habitent lung auec lautre souuentesfoys et font deux oeufz seullement si nest que lung desditz oeufz fust corrumpu, car lors sefforcent ilz de faire le tiers. Et font communement masle et femelle: le masle naist le premier et la femelle le lendemain. Le colomb couue le iour et la colombe la nuyt et le premier oeuf se ouure en vingt iours En este aulcunesfoys dedans deux moys en font trois paires pource quilz expellissent lors en dixhuit iours et tout incontinent concoyuent les aultres, dont lon trouue bien souuent les oeufz faitz emmy les pigeons et quant les ungs commencent a voller les aultres expellissent. ¶ Et iceulx pygeons quant ont cinq moys

en font des aultres. Et pource dit Varron quil nya oyseau plus fertil a generacion ⁊ plus chault et fol en amours dont a ceste cause les poetes dient que lesditz colombz ⁊ colombes sont dedifies ⁊ consacres a la deesse Venus ⁊ sont dessoubz la tutelle ⁊ ꝓtection / car elle est deesse damours. Pline dit que lon trouue aulcuneffoys vne colombe saillir lautre ⁊ ce quāt ont perdu le masle et font des oeufz mais ne vallent riens a procreaciō. Et tout ainsi des palombz quest dit dessus des colombz mais a cause q̄ lesditz palōbz sont demys sauluaiges ne multiplient pas si souuent que les colombz qui sont priues. Aristote dit que les palōbz viuent trente ans: et les colombz et torterelles a peine viuent plus de huyt ans. Au commencement quāt ont fait les pigons leur donnent a manger ⁊ leur mettent dedans la gorge auec le bec de la terre sallee pour leur faire acoustumer toute viande a manger. Et quant le masle les veult chasser hors du nid il les chaulche. Et ont ceste singuliere propriete lesditz colombz ⁊ torterelles quilz ne lieuent point la teste quant boyuēt iusq̄s ayēt beu tout leur saoul. Pline dit que lesditz colombz ont este messagiers bien souuent en choses grādes ⁊ dangereuses a insi quil escript di diue. Brute qui enuoyoit ses secretz ⁊ nouuelles par lettres liees aux piedz desditz colombz / lesquelz les portoyent a ceulx qui estoient assieges dedans vne ville appellee mutine. Et encores en egypte ⁊ en surie trouue lon que les colombz portent les lettres dune prouince en aultre / car naturellement le colomb ayme le lieu ou il a este nourry ⁊ appriuoyse. Varrō ⁊ Columelle enseignēt commēt lon doit faire leurs colōbiers. Et paladius pour garder que lesditz colombz nabandonnēt vng colombier dit quon doit mettre ⁊ pendre par toutes les fenestres dicelluy quelque bout de corde de ceulx qui ont este pēdus au gibet qui me semble superstition. Et dit encores que lon pend en plusieurs pars dudit colombier des rameaulx de la rue garderont de venir bestes venimeuses contraires aux dictz colombz feront fouyr celles qui y seront. Et londonne a manger souuent ausdictz colombz de comyn il y en viendra daultres estranges ⁊ feront des pigeons souuent son leur donne a māger de lorge torre ou des feues vng peu brusl ees. ¶ Columelle dit que la principalle viande pour leur donner a manger sont vesses lentilles / mil

tourbel:forment:orge:pois:⁊ aultre bled ⁊ legun. Pour les engreſ
ſer dit q̃ nous pouons tout ainſi faire queſt dit deſſus des geli=
nes. Les pigeons touteſſoys dit q̃ plus ayſeemẽt ⁊ ſans peine ſe
greſſerõt ſon les laiſſe auec la mere ⁊ quãt cõmencẽt eſtre grãs
pour voller leur conuient leuer les eſles ⁊ rompre vng peu et
caſſer les cuiſſes affin que demeurent en vng lieu ⁊ la leur con=
uient mettre largement de la viande q̃ la mere ſe puiſſe ſuſten
ter ⁊ eulx. Or leſdictz pigeons qui ne peuent encores voller ſõt
de chaulde ⁊ moiſte nature plus que neſt neceſſaire et po^r ceſte
cauſe ſont de dure ⁊ tarde concoction ⁊ de grant aliment et ſi en
gendrent ſi grant habondance de ſang q̃ pluſieurs inflamaciõs
et fieures en ſuruiennent. Les pigeons q̃ ſe eſſayent ia de voller
ſont ⁊ non ſans cauſe plus ſains a manger:principallement ſilz
ſont cuytz auec du verius ⁊ ſon les met en paſte vallent encores
mieulx que roſtis ⁊ ſont plus ſains principallemẽt enſemble de
laigreſt ou auec des raysins vers pour oſter la chaleur diceulx
que ne nuyſent aux coleriques aux flumatiques touteſſois ſõt
plus appropriés que a gens daultre complexion. Des colombz
vieulx ſi tu es ſaige te garderas den manger pource q̃ ſont de
dur ⁊ gros aliment ⁊ totallement reprouues. Magnini ⁊ ce nõ=
obſtant dit que les colombes vieilles ont merueilleuſe propriete
a ceulx qui ont lepilance ⁊ paraliſie. Le ſang des colombz ieu=
nes eſt fort bon ⁊ ſingulier a ceulx qui ont prins quelque coup
es yeulx tellement que leſditz yeulx ſont tous rouges ⁊ ſãglans
et ſon met ledit ſang tout chault dedans ledit oeil ⁊ prent lon y=
celluy ſang dune veine dudit pigeon queſt ſoubz les eſles oſtees
premierement les plumettes dicelle:et auecques vne lancette ou
ganiuet bien poinctu lon picque ⁊ poinct icelle iuſques le ſang en
yſſe/ lequel tout chault batãt dois faire tomber deſſus ledit oeil
et la arreſter vng peu:et cecy faire ſouuent y prouffite ſingulie=
rement:et pource ledit pigeon nen vauldra ia moins mais quõ
mette deux ou trois de ces plumettes par deſſus ladicte veine
quon aura picquee affin que ſe reſtanche le ſang: et ainſi fait le
peulx laiſſer aller a ſon plaiſir ⁊ nen vauldra ia moins.

¶ Des bequefigues:paſſeratz:alloettes
cardonelles:roſſignolz:et aultres telz pe-
tis oyſeaulx.

Chair des becquefigues cardonnilles rossignolz et dautres petis oyseaulx silz sont gras ⁊ ne my disient point est de bon aliment soyent bien lesditz oyseaulx boillis ou mys en paste: mais cōmunement a la broche entre my des fueilles de lorier en my vng chastun. Et en ce point cuyt et apres mis sur le plat ensemble lesdictes fueilles ⁊ par dessus inspargiras de succre fin sont plus plaisans ⁊ frians a manger que aultremēt nourrissent bien ⁊ confortēt lappetit de manger Des passeratz ne vouldroye ie point en este principallemēt. Et quant seroye de complexion colerique pour cause de la grāt chaleur qui est en eulx | car ilz sont de gros ⁊ mauluais nourrissement de tarde concoction ⁊ excitent grandement a luxure. Et pource quilz sont chaulx ⁊ luxurieux merueilleusemēt le masle ne peult viure plus dung an ainsi q̄ dit le Pline ⁊ la femelle ne vit gueres longuement plus. Des cardonnelles ne vouldroye aussi point manger non my q̄ ne soyēt plus saines q̄ lesditz passeratz: mais pource quelles sōt plus delectables a la caige a cause de leur doulx chāpt q̄ ne sont au plat pour viande a manger. Et conseilleroye plus tost en lieu delles māger des alloettes desquelles tant la chair que le ius est sain ⁊ vtille a vser.

Des cailles.

Les cailles sont en latin appellees pour le son de leur voix octurnices ⁊ en grec sont appellees ortigias a cause dune ysle aīsi appellee ou elles habitent a grant multitude ⁊ ont certain temps de venir vont par grans compaignies ⁊ doubtent tant les oyseaulx de proye q̄ ne se osent leuer en lair: mais volent tousiours pres de terre: elles ont vng gouuerneur ainsi que les grues qui les maine et conduyt. Elles ainsi que les passeras et les hommes cheent du hault mal. Elles passent la mer pour venir deuers nous en certain temps. Et donnent si tresgrant trouble ⁊ grant dangier maintesfois aux nauigans Car elles viennent a si tresgrant flotte de nuyt ⁊ se reposent dessus les voilles en si grant multitude que les voilles bien souuent

en rompent ꝛ font parielter ꝛ afonter les vaisseaux ainsi que dit pline. Et quant elles ne trouuent basteaulx pour elles reposer descendent dessus la mer ꝛ font de lune de leurs elles voille pour cueillir le vent et auec lautre batent leaue pour mieulx vauguer. Elles ne vollent point du vent marin ainsi que dit ledit pline. pource quil est trop moiste et graue : mais du vent daquilon ꝛ de la bise vollent voulentiers ꝛ plus legierement. Et la premiere qui prent terre est prinse bien souuent de lesprivier: mangent voulentiers semence venimeuse: dont a ceste cause aulcuns les deffendoyent a manger. Mais nous les trouuons tousiours bonnes: principallemet en autonne au prin temps est fade a manger ꝛ de malle substace ꝛ gros aliment. Et leur nature est de restraindre le ventre : mais quant elles sont cuyttes en eaue et elles sont grasses leaue a nature de lascher le ventre et cest pour cause de la gresse: mais qui les veult vser vallent mieulx rosties que boillies: principallement quant sont grasses et confites en eaue ꝛ sel. Magnini dit vne chose fort a croire: que si lhomme porte sur soy le cueur du caille masle ꝛ la femme porte le cueur de la femelle se aymeront tousiours bien et conuiendront ensemble et ny aura malefice ne sorcellerie qui les puisse desioindre ꝛ faire separer. Cecy me semble que tombe en superstition.

Des perdris.

Rande est lastuce qua la perdris pour faire son nid occultement serre entremy les espines : et buyssons affin que nulle beste y puisse entrer. Elles decoyuent souuentesfois leurs maris desrobent et muent ailleurs leurs oeufz pour cause que ledit mary ne les puisse trouuer car il les romproit bien souuet par la grant intemperance de luxure quest en luy ainsi q dit ledit pline. Et lors les maris quant ne trouuent leurs femelles se cobatent lung auec lautre par le desir quilz ont des femelles. Et dit lon que celuy quest vaincu souffre estre chauche de lautre : ainsi que les cailles et les coqz font aulcunesfois: ꝛ de si grande chaleur ꝛ luxure dit le pline sont lesdictz perdris aulcunesfois quelles concoyuet par le seul odorement du masle ou selles oyent leur voix : et que en y-

icelluy tẽps sont si treschauldes q̃lles ne font que baaler ⁊ tirer la langue dehors:⁊ concoyuent de lalaine seullemẽt du masle q̃ suruole. Elles nont mye si grant peine en pongnant ⁊ couuant que ont les aultres oyseaulx selon q̃ dit aristote. La mere quãt a fait ses perdriaulx se tiẽt tousiours de pres:⁊ volle entour celluy qui les chasse iusq̃s len soit alle:apres sen vient vers ses perdriaulx ⁊ les appelle par sa voix. Incõtinẽt q̃ lesditz perdriaulx sont nes suyuẽt leur mere ⁊ quierẽt leur viande. Lesdictes perdris ainsi q̃ dit pline viuẽt iusq̃s a.xvi. ans et nont guieres de plume ⁊ beaucop de chair:⁊ pource ne peuent guieres voller: et quant vollent ne montent guieres hault ⁊ descendent bien tost a terre:doubtent lespreuier sur tout:tellemẽt q̃ nosent bouger de terre tant quelles le voiẽt en lair:⁊ plustost se laisseront prendre aux chiens ou aux hommes q̃ souffrir estre prinses dudit espreuier. Or la chair desdictes perdris est chaulde tempereement:et pour mãger est de bonne ⁊ facille digestion entre tous aultres oyseaulx:engẽdre tresbon sang cler ⁊ net:engraisse ⁊ nourrist grãdement:augmente la force du cerueau:nettoye le cueur:⁊ vault contre ydropisie ⁊ a lestomach ainsi que dit Auicenne selõ en mãger souuent vault grandement a la memoire ⁊ subtilist lentendement ⁊ si conuient a luxure ⁊ croist generacion: et doit on eslire celle quest ieune et grasse pource quest meilleure que les vieilles ⁊ maigres:lesquelles engendrent sang melãcolieux/mais le fiel desdictes perdris auec autant de miel pesant esclarcist la veue:et le doit lon garder en vne boiste dargent aĩsi que dit pline. Et les oeufz des perdris auec miel couuers dung vaisseau darain vallent contre les cloux ⁊ les bosses des yeulx.

¶ Du faisan.

LE faisan est vng oyseau q̃ a belles plumes et belle queue:et nest mye tant luxurieux q̃ sont les colombz:perdris ⁊ aultres oyseaulx: ne ne quiert habiter auec femelle si nest au printẽps au moys de mars ou dauril ainsi que dit Paladius: et vng masle souffist a deux femelles lesquelles font chascune communement vingt oeufz ⁊ couuent vne foys lannee. Des ditz oeufz dit paladius lon en baille.xv. a couuer es gelines auec les aultres des siens propres viendrõt

mieulx que si la faisanne les couuoit. Et conuient prendre gar
de comme est dit dessus au chapitre des gelines de la lune ⁊ des
iours car en trente iours doyuent expellir ⁊ quant sont expellis
les conuient nourrir auec du bran dorge cuyt ⁊ refrigere ⁊ fault
icelluy inspargir vng peu auec du vin: apres leur bailler du fro
ment pille ⁊ des saulterelles des pres ⁊ des oeufz des formys et
les conuient garder daller en leaue car leur feroit venir la pepye
mais pour venir a nostre ppos la chair desditz faisãs est chaul
de ⁊ moiste temperement donne bon nourrissement cõme chair
de geline mais que ledit faisan soit ieune. Lhumeur toutesfoys
qui vient de luy est plus gros que celluy des gelines: et pource
les deuons tuer vng iour par auant ⁊ les manger a saulce ca=
nelline ou il aye assez canelle ⁊ cardamon. Et entendez q̃ le mas
le vault mieulx que la femelle pource quil engendre le sang pl⁹
cler ⁊ plus delie. ¶ Or ledit faisan tient moistie de pardris et
moistie du chappõ ⁊ selon Auerroys nya oyseau pour nostre mã
ger qui vaille ledit faisan ne qui soit a luy prefere. Et ce nest
mye sans cause si nous auons regard aux fables ⁊ a la fiction
des poetes qui dient que ythin filz de tereo roy de trache fut con=
uerty ⁊ transforme en espece dudit faisan: et pourtant ne scau=
roye bailler viande plus seante ⁊ cõuenable a la table dung roy
ou dung grant seigneur que ledit faisan affin quil aille ⁊ reto⁹=
ne dont il est yssu ⁊ venu par trãsformacion de ythin filz du roy
de tereo. Cest certes viande royalle ⁊ delicieuse ⁊ na garde de se
trouuer en la table du pompont qui en lieu de faisan baille a mã
ger a ceulx qua conuies daulx doignons ⁊ deschalottes.

¶ Les differences des petites parties des bestes.

TOutes les testes principallement des bestes a qua=
tre piedz encores que soyent de glueux ⁊ gros alimẽt
elles nourrissent grandement et nous meuuent a fie
ures flumaticques: augmentent merueilleusement ⁊
excitent les hommes a generacion. Et ne les doit on
pas vser grandement fors quant le temps est froid
a cause de ce que auons dit que engendrent les fiebures et dou=
leurs de flans et de rains. Mais elles ont nature de conforter la=
petit et dacroistre le sang: et donner tallent dhabiter auecques
femme. Les testes des oyseaulx sont plus saines a manger que

celles des bestes. La vertu du cerueau est froide ⁊ moiste: ⁊ pour=
ce que ledit cerueau est grandement visqueux il donne abhomi
nacion ⁊ se corrumpt legierement en lestomach ⁊ qui en vse fre
quentement engendre humeurs flumaticques ⁊ catarreuses et
fait vomir quant lon en vse apres lautre viande. Et son man
ge les ceruelles ⁊ moelles au cõmencement de table ne font pas
ainsi principallement se lesdictes ceruelles sont apprestees auec
de la mente persil ⁊ vin aigre ⁊ espices comme poyure gingem=
bre ⁊ canelle: aulcuns les rostissent sur les charbons pour oster
leur viscosite. En ceste facon bien cuytes ⁊ apprestees mangees
au commencement de table vallent a ceulx qui sont de chaulde
et seiche nature par colericque: augmentent la semence virille
et mollifient grandement le ventre. Et dit lon que le cerueau
des chappons gelines ou pouletz est sur tous aultres bon ⁊ vtil
principallement a la memoire ⁊ a subtilier lentendement. Et
le meilleur de tous aultres cerueaulx duquel dit Auicenne qui
prohibist le flux du sang des narines est celluy des lieures ⁊ con
nilz lequel cerueau aussi vault beaucoup cõtre tous venins et
contre morsure de bestes venimeuses specialement des cabriolz
La moelle de leschine a comparaison de la moelle des autres os
est froide ⁊ moiste ⁊ tient la nature de la ceruelle ⁊ quãt se cuist
en lestomach donne plus de nourrissement q̃ ne fait ladicte cer=
uelle. La moelle des aultres os est attrẽpee entre froit ⁊ chault
mais plus tient du chault q̃ du froit nourrist bien ⁊ dõne talent
dhabiter auec fẽme. Auicẽne dit q̃ la plus cõueniẽte est celle des
veaulx ⁊ des cerfz apꝛes celle du beuf ⁊ des chieures ⁊ puis vient
celle des moutons ⁊ oeilles. La gresse q̃ est meslee a la chair ⁊ es
os des costes ⁊ aultres est chaulde ⁊ moiste ⁊ de sa nature engẽ
dre sang moiste ⁊ gros ⁊ nourrist mal ⁊ peu ⁊ fait abhominaciõ
et le gras q̃ nest mesle es os ne a la chair a ceste mesme nature.
Mais donne plus gros ⁊ mauluais nourrissement ⁊ engendre
fleume grosse. Et estoupe les voyes du foye du corps ⁊ ne vault
seullement fors que pour frire ⁊ donner saueur aux viandes.
Les yeulx des bestes silz sont tendres ⁊ de beste grasse. Pource
quilz sont moistes sont daliment ⁊ substance moderee. ¶ Est
vng friant morceau combien quilz soyent de diuerse noture.
Pource quilz sont fais de diuerses choses: sicomme de chair de

nerfz de gresse ꝛ dhumuurs:pource conuiẽt quilz ayẽt diuerse nature|car la gresse q̃st en eulx est chaulde ꝛ moiste ꝛ les aultres choses sont froides ꝛ seiches:ꝛ saiches q̃lz se cuysẽt a la forcelle plus legierement q̃ les aultres parties|mais pour la gresse qui y est meslee sõt pesãtz ꝛ gros ꝛ ne se cuysent pas si legierement Et pour remedier en cecy plusieurs les mangẽt a saulce de gingẽbre de poyure ꝛ de canelle. Les narines ꝛ les aureilles sõt froydes ꝛ seiches de leur nature: se cuysẽt mal en lestõach diceulx q̃ les mangent au vin aigre ou a la moustarde. Langue est cõposee de diuerse nature sicõe de chair ꝛ de nerfz ꝛ a en soy moisteur attrẽpee entre dur ꝛ mol:ꝛ q̃t est cuite auec chair glãduleuse q̃st empres ꝛ ioignãt delle laq̃lle aucũemẽt est glueuse ꝛ moiste ꝛ est aprestee auec espices cõme poyure canelle ꝛ gingembre ensemble vin aigre elle est fort suaue doulce saine a mãger p̃ncipallemẽt et sur toutes aultres celle du veau ꝛ du cerf:car aĩsi q̃ dit de villa noua ladicte lãgue est de bon nourrissemẽt en sa racine. Et ainsi q̃ met auicẽne la cause si est pource q̃lle est de facile digestion ꝛ charneuse ꝛ entre les autres lãgues il dit q̃ celle du porceau est biẽ bõne de laq̃lle ostee la pillicule resẽble chair de porc sanglier aĩsi q̃ scauẽt ceulx q̃ trãchẽt deuãt les p̃ices. La lãgue du beuf nest guieres saine pour cause de sa grande humidite:ceulx la touteffois q̃ les veullẽt bõnes ꝛ plus aptes ꝛ saines a mãger|ais q̃lz les rostissẽt y mettẽt des cloux de girofle p̱ la vertu desquelz est diminuee la hũidite desdictes lãgues:le cueur mort est froit ꝛ sec ꝛ a ceste cause agmẽte melãcolie est de tarde cõcoctiõ et digestion ꝛ sil est bien digere nourrist beaucoup ꝛ nest pas de trop malle sustãce speciallemẽt le cuer du cheureau. Le cueur du cerf a vertu de triacle:le cuer aussi du lieure biẽ cuyt auec du vin blanc ꝛ pille apres ꝛ destrempe auec daultre vin blanc net passe par lestamine ꝛ baille a boyre deuant leyces des fieures quartes y ayde beaucoup:et plusieurs en sont este deliures faisant ce deux ou trois foys. Le polmon vif est de chaulde ꝛ seiche qualite ꝛ quant est mort est de froyde ꝛ moiste ꝛ de petit aliment: de facille digestion ꝛ peu demeure en la forcelle ꝛ celluy petit allimẽt q̃ donne est flegmatique ꝛ visqueux. Et pource ne le fait mye bon vser a ceulx qui ont la forcelle froide et qui nont appe=

tit de manger et si manger le conuient deuons ce faire auec bonnes espices pour amender sa malice. Le meilleur des pulmons est celluy du cheureau. Le foye est chault et moiste de sa nature et sur tous aultres membres demeure et se cuyst a peine en lestomach: mais quant il se cuist donne bon et assez nourrissement toutesfois engendre grosses humeurs: est de difficille concoction lieue lappetit: celluy des bestes de lait nest pas si forment nuisable ne aussi celluy des gelines: oyes et cannes: specialement ilz sont nourries de figues et froment. Au foye des chieures ne de boucz je conseille quon ne touche pour manger car ilz font lhōme tomber en epilēce. Celluy des loups par le contraire nest point nuysible ains guerist ydropisie. Les tetines cartilagineuses sont de qualite froide et seiche: et pource ceste cause font gros et glueux aliment. Et de tāt quelles sont plus pleines de lait de tant sont elles de plus large et grande nourriture. La rate si est froide et seiche de sa nature a en soy aulcune aigreur pource quest pres de receptable de la melencolie et a ceste cause a lestomach a lapetit saoule grandement et bien tost conforte les gencyues et en user souuent engendre gros sang et melencolicque. La rate du pourceau touteffois nest pas nuysible: ains est plus saine que nulle autre le genier de lestomach si est de diuerse nature froide et seiche et dōne petit et mauluais nourrissement et si a nature de conforter et donner appetit de māger. Les esles des oyseaulx mises en viandes sont tresbonnes et saines: principallement celles des gelines et des oyes. Car a cause du continuable mouuement et frequēt trauail tout le iur: et mauluaises humeurs qui pourroyēt estre en icelles se purgent et se dissoluissent. Semblablement les coqz des oyes et chappōs sont reputez meilleurs et plus sains de tous aultres oyseaulx mais q̄ ny aye aulcun sang caille entre chair et peau. Les reins receptable dorine sont de griefue saueur et de cōcoction difficille et sei conuertissent voulentiers en malles humeurs: ceulx touteffois des cheureaulx de lait pource que nont encores aulcune chose terrestre en eulx ne sōt pas improuues. Le ventre tripes et boyaulx sont de grant aliment et engendrent melencolie: encores q̄ engressent aulcunement: ceulx des oyseaulx touteffois ne sōt pas mauuais pricipallemēt le ventre et entraille des gelines. Les genitoires sont indigestibles: mais son les

nourrissent bien. Les genitoires des bestes ieunes sõt meilleurs que les vieilles qui sont de griefue concoction. Ceulx des poucetz emportent le pris sur tous aultres: ⁊ ceulx du pourceau qui na que vng an, et telz sont sains ⁊ bons. Mais le plat de mon hoste palely ne ma mye despleu quil me mist au cõmencement du soupper: dedans lequel plat estoyent les piedz de veau bien netz ⁊ cuytz auec tus de chair et vng peu de vin aigre ⁊ par dessus des espices a la facon rommaine. Les piedez pareillement des pourceaux ieunes sont fort louables et donnent bon appetit sont de bon ⁊ facile aliment aydent a la poictrine: mitiguent la toux sanent les conduytz ⁊ vlcere de lorine ⁊ pouffitent a ceulx qui ont dissentere. Et les piedz deuant la beste vallent mieulx que les derrieres car pour conclure ⁊ faire fin selon tous medecins des parties des bestes celles de deuant sont tousiours plus saines ⁊ approuuees que les dernieres: pource quelles sõt de toutes superfluitez mieulx depurees ⁊ plus pres de la chaleur forte ⁊ plus mouuables ⁊ communement moins grasses ⁊ la partie dextre est meilleur que la senestre. Et pource qui veult eslire bonne chair doit obseruer prendre ⁊ choisir la plus pres des os et celle qui est grasse et entremellee la plus pres du cueur ⁊ de la partie deuant de la beste au quartier droit.

Sensuyt le sixiesme liure dapprester les viandes.

Jusques a present escript la nature ⁊ vertu des fruyctz: herbes bestes ⁊ oyseaulx desquelz nature humaine vit ⁊ est sustantee seroit peu de chose a nostre propos se doresnauant par ordre la raison et facon diceulx aprester confire ⁊ mettre en viande ainsi que font les bons cuysiniers nestoit explicquee car certes toutes viandes ne se cuysent pas semblablement ne ne se composent a vne facon ne aussi a vng mesme temps. Aulcunes veullent estre boillies cõme la chair du beuf ⁊ vache la poictrine du veau pareillement leschine ou le dos requiert estre rosty les cuyses en paste: tout le mouton est bon boilly nonobstant que lespaulle ⁊ le gigot voulentiers se rostissent. La chair du porceau en quelq̃ facon quon la

cuyse nest mye saine: leschine touteffoys fraiche et rostie est fort
appetissant. En ya qui cuysent des oignons ensemble la gresse
ardent celluy & les mangent voulentiers. Les cheureaulx boul
lis ou rostis trouueras au prin temps principallement sains et
doulx a manger: encores que les hanches soiẽt meilleurs rosties
des aigneaulx tout semblablement. La chair des chieures se tu
veulx au moys de ianuier auec laissee mangeras. La partie de=
uant du cerf cuyras auec le ius du lart comme verrons cy ap̃s
et rostiras les roignons et les cuisses mettras en paste: et tout
ainsi pourras faire des daings et chieures sauluaiges. Le porc
sanglier confiras auec la saulce du poyure ou auec le iust dudit
lart. Le lieure hõnestement presenteras a table rosty & si veulx
la partie deuant pourras mettre en saulce de poyure ou la cuy=
re au ius du lart: pareillement pourras faire des cõnilz. Aulcũs
ya qui mangent voulentiers la chair des ours mise en paste.

Cõment lon doit cuyre les oyseaulx tant priues que saulnaiges.

Les oyseaulx qui quierent leur vie en terre et en
eaue: comme oyes: cignes: grues: cannes: cygon=
gnes: boisses: fouques & autres oyseaulx formẽt
de telle nature boulliras comodeement & silz sõt
bien gras les pourras rostir. Les paons: faisans
perdris: cailles: tours: merles: bequefigues & gelines saulnaiges
doiuent estre rosties & si les veulx boullir auecques du poyure &
de la saulge ne seront mye indecens a manger. Aulcuns souhait
tent a manger les perdris boullies auecques les choux en poy=
ure. Les chappons & gelines boullies ou rosties sont en leur sai
son tousiours bonnes touteffoys quant sont grasses on les ro=
tist communement aultrement ny vauldroyent riens/ aine se=
roient seiches & dures a manger.

Comment lon doit faire le boully.

MIſe la chair en pieces a ton plaiſir par leſpace
dune heure laiſſeras tremper en eaue froyde.
Apres la laueras treſbien auec de leaue chaul=
de:puis la mettras dedans ton pot auecqs de
leaue froide ⁊ bien nette ⁊ que ſoit au large de
dans ledit pot q̃ ne boulle eſtroictement ⁊ ains
que boulle y mettras du ſel net ⁊ quant commencera a boullyr
leſcumeras treſbien. Et ſe par auanture ledit ſel neſtoit net et
ya de la terre meſlee ou du ſablon enſemble tu prendras de leaue
chaulde auec la cuiller ⁊ mettras ledit ſel la dedans ⁊ demoure
ra au fons le ſablon ⁊ tout ce qui ſera terreſtre et le ſel noyera p
deſſus auec leaue laquelle coulee ou paſſee par quelque lige ou
eſtamine mettras dedans le pot. Et ſi la chair eſt vieille ⁊ du=
re tu la tireras auec ladicte cuiller bien ſouuent hors du pot ⁊ la
mettras tremper en eaue froide. Et par ainſi feras des gelines
et chappons quant ſeront vieulx ⁊ durs ⁊ ſe attendriront et la
chair ⁊ le iuſt en ſera plus blanc ⁊ beau.

¶ Comment lon doit faire le roſty.

TOute chair vieille ⁊ dure roſtiras en ceſte fa=
con. Et premierement la parbouliras dedans
vng chaulderon apres la larderas treſbien et
mettras en broche ⁊ icelle feras tourner iuſqs
a ce quelle ſoit cuitte. Et ſe ladicte chair eſtoit
tendre comme chair de veau ou cheureau tu
la feras cuyre ains la parboulir ainſi queſt dit deſſus. Les chap
pons: faiſans: perdris: cailles: merles: et tous aultres oyſeaulx
ſauluaiges qui requierent eſtre roſtis: bien plumes et vuydes
laueras en eaue boullant: et laues que ſoyent ſe tu veulx pour
ton appetit les farciras de bõnes herbes odorãtes enſemble poy
ure ⁊ lart decope bien menu: et les feras cuyre premierement a
petit feu: et quant ſeront preſque cuytz tu inſpargiras par deſ=
ſus tout autour du ſel pille enſemble du pain gratuſe et haſte=
ras ton feu que ſoit meilleur et plus cler que par auant ⁊ feras
tourner la broche viſtement: et cuytte que ſoit et bien coloree la
lieueras de ladicte broche la mettras dedans quelque plat. Et
vng peu exalee que ſoit la fumee porteras icelle et preſenteras
ſur table.

¶ Saulce de poyure ou poyurade pour ſauluagine.

SAulce de poyure enquelque ſauluagine q̃ vouldras pourras faire en ceſte maniere. Premierement mettras dedans vng guidau autant de gros vin rouge comme dedans laueras treſbien ladicte chair apres icelles laueures ⁊ y mettras autant de ſel que la choſe requerra ⁊ icelle eaue auecques la chair miſe dedans vng chauldero͂ ou vng pot mettras pres du feu. Et quant ladicte chair ſera cuytte la mettras dehors ⁊ la deuiſeras en beaux platz ⁊ roſtiras: et des toſtees de pain/ou ſur le gril ou ſur les charbons vifz. Et quant ſeront aſſez roſties les feras tremper en vin aigre ⁊ quant auront beu leur ſaoul dudit vin aigre les pilleras treſbien enſemble vne liure de raiſins paſſis ⁊ le ſang de ladicte beſte ou la coree pilles ſeroit bien bo͂ dy adiouſter ſi les auoyes: tout cecy meſleras enſe͂ble auecques ledit iuſt ⁊ y adiouſteras vng peu doygnons ou du mouſt auec du vin aigre auquel auoies trempe ta toſtee: apres feras tout enſemble paſſer par vng tamys delie ou par vne eſtamine ⁊ puis le remettras dedans ton pot ⁊ y adiouſteras du poyure gingembre ⁊ cynamome ce que te ſemblera puis le feras egallement boullir par leſpace de demye heure ſur les charbons en remenant touſiours auecques quelque petite cuillier ladicte poyurade ⁊ a lendernier ladicte chair frite auec du lart en quelque poille ⁊ diuiſee en ſes platz co͂firas icelle par deſſus de ladicte poyurade ou ſaulce de poyure et preſenteras a table. Nourriſt commodeement eſchauffe leſtomach engraiſſe le corps: eſt nuyſible es colerique͂s: enge͂dre la pierre plus ou moins ſelon la compoſicion des choſes.

¶ Du iuſt du lart pour ſauluagine.

LE iuſt du lart en quelque ſauluagine que vouldras pourras faire en ceſte facon. Et premierement laueras treſbien ta dicte chair en quelque guidau net ou y ayt autant de vin blanc que deaue: apres couleras teſdictes laueures bie͂ a point ainſi queſt dit audeſſus chapitre: et auec icelles paſſees enſe͂ble

du lart ⁊ de la ſaulge decoppes menuement cuyras ladicte chair dedans vng pot: ⁊ quant ſera preſque cuytte mettras dedãs des eſpices : et ſe tu veulx ledit ius plus eſpes prendras deux coux doeufz biendurs enſemble des miettes de pain ſec ⁊ pilleras tout enſemble ⁊ puis auec du ius le deſtremperas dedans quelque eſcuelle ⁊ infondiras tout dedans le pot. Et ce pourroit cecy faire mieulx auecques le ſang ou couree de ladicte beſte cuitz: ⁊ biẽ pilles ⁊ cuytte que ſoit ladicte chair la mettras en tes platz ſelon que te ſemblera decoppe bien menu ou en belles pieces ⁊ enſemble ledit ius preſenteras a table: eſt de grant alimẽt: eſchauffe le foye ⁊ les rains: nuyſt es colericques et conuient ſur tous aux flumaticques:

¶ Du cyuier.

Le cyuier feras en ceſte facõ ⁊ cuyras en quelque ſoit ſauluagine que tu vueilles auecques autãt deaue que de vin aigre. Et quant ſera cuytte la mettras dedans le pot ⁊ la lairras refroydir iuſques a tant que en ſoit yſſue treſtoute la humidite ⁊ la fumee en ſoit exalee: apres friras icelle treſbien auecq̃s du lart. Et ſe tu veulx faire deux platz pilleras vne liure de raiſins paſſes: ⁊ demye liure damendes ſans les plumer ⁊ des toſtees du pain que ne ſoyent guieres roſtiees apres que ſeront eſtees remoillees en vin gros ⁊ aſpre pilleras ⁊ adiouſteras enſẽble ⁊ tout ce meſleras auec le ius auquel ladicte chair aura eſte cuytte: apres feras tout paſſer par le tamys ou eſtamine ⁊ enſẽble la chair feras boillir a petit feu ſur les charbons par leſpace de demye heure: et ſe tu aymes les eſpices ou aultrement du gigembre ou cynamomme plus ou moins ſelon ton gouſt ⁊ plaiſir y peulx mettre : a lendernier vng oygnon qui ſoyt eſte bien cuit dedans vng petit pot auec du lart decouppe bien menu pilleras ⁊ puis le mettras dedans le pot ⁊ feras tout enſẽble boullir vng petit. Apres deuiſeras ta chair ou cyuier en beaulx platz et preſenteras a table: nourriſt grandement: eſt de tarde cõcoctiõ eſt viande a la continuer faſtidieuſe: grieſue la teſte les yeulx ⁊ le foye: toutesfoys fait aller en chambre: nuyſt aux colericques: et grieſue la poictrine.

¶ Paſtes de ſauluagine.

D Ung cerf / dung daim: ou dune chieure sauluaige feras des pastez en ceste facon. Et premieremēt copperas ta chair en belles pieces: non mye trop grandes: et feras icelles boillir par une ebullicion dedans ung chauldereon en eaue: sel et vin aigre: apres les osteras et laisseras refroydir. Ce pendant auras du poyure et cynamomme et auec du lart bien pille pistriras tout ensemble et reduyras en facon de gasteau et auec ce bien deliemēt comme ce fust auec une fueille inuolupras lesdictes pieces: lesquelles premieremēt auras entrelardees bien apoint de lart et puis tout a lentour mettras des cloux de girofle. Cecy fait auras de bonne farine et icelle pistrie tresbien et mise en croste ung peu plus espesse que lautre dedās icelle circonluypras lesdictes pieces en facon de paste ou rōdes, ou longuetes: et les feras tresbien cuyre au four a petit feu / et quant seront cuytes incontinent les presenteras a table ou les garderas par ung moys / ou au moins par quinze iours. Nourrissent peu sont de tarde concoction: faschent lestomach nuysent es espleneticz a ceulx qui sont dangereux du foye exasperent et griefuent la poictrine.

Paste de beste ou oyseau priue ou domestique.

D E quelque soit beste ou vollatille priuee et domestique comme veau chapons gelines et aultres semblables feras ung paste en ceste facon prendras de la chair maigre autant que vouldras et la decopperas et chappeleras tresbien auec tes couteaux fort menu: apres auec ladicte chair meslerras de la gresse du veau et espices: puis mettras ladicte chair ainsi chapellee et meslee dedās ta croste de paste et la feras cuyre au four. Et quāt sera pres que cuyte prēdras deux roux doeufz ensemble ung peu de verius et du plus gras du ius de la chair du pot et destremperas auec ce lesditz roux doeufz. Apres infondras tout et mettras dedans ledict paste. Aulcuns y adioustent et mettēt ung peu de safran pour embellir et colorer ledict paste et ce pareillemēt se pourroit faire et cuyre sans croste dedās une poille bien ioincte. Or se tu y veulx dedans ledit paste ung chapon: poulletz gelines pigons ou aultres oyseaulx q̄ vouldras entiers ou p pieces selon ta voulente pourras mettre. Et telz pa-

stes sont de grant aliment | de tarde concoction, ne nuysent gueres: aydent a tout le corps.

¶ Aultrement oyseaulx en croste de paste.

Et se tu veulx mettre les pigōs & to⁹ aultres oyseaulx en croste de paste. Premierement les feras boillir | et quant seront pres que cuytz les osteras du pot ou chalderon et les mettras a belles pieces et feras icelles frire a force de lart en la poille. Apres les mettras dedās vng test cassole | ou trape bien oincte ou auras apreste ta croste de paste bien deliee tout aux fons a lāple & a la forme dudit test ou cassole | et y peulx mettre des prunes seiches & cerises pour donner goust & volupte de manger. Apres auras du verius et six ou sept roux doeufz plus ou moins selon la chair du pot meslleras tout ensemble auec vng couteau ou cuillier & y adiousteras du persil | mariolaine et mente decouppe bien menu ainsi quest de coustume. Et cecy feras vng peu boillir en la poille ou dedans quelque petit pot sur les charbons tout doulcement en le continuellement remenant auec quelque petit cueillier iusques a ce que commēcera a espessir & prendre audit cuillier lors mettras et infondiras icelluy ius dedans la dessusdicte croste de paste et les remettras tout sur le feu: & quant te semblera assez cuyt les pourras presenter a table. Nourrist beaucoup est de tarde concoction & si nest pas fort nuysant: reprimist la colere et exaspere aulcunement le corps.

¶ Paste en pot de toute chair.

Toute chair et oyseaulx bien expanteres vuydes et laues: decouppes menuement ou a beaulx loppins mettras dedans le pot auec du lart empres le feu | et frequentement le remeneras quelque cuillier affin q̄ ne tiengne alentour du pot: & quant sera pres que cuyt osteras la plus part dudict lart & y mettras deux ou trois roux doeufz batus auec verius & le ius gras de la chair: & espices & apres feras tout boillir iusques soit bien cuyt. Aulcuns y adioustent et mettent du saffran pour donner couleur: pareillement ne sera

pas contre Volupte inspargit par dessus le plat du persil decoup pe menuement et le presente a table. Nourrist grandement: est de tarde concoction: reprimist la colere et ayde au cueur au foye et aux reins.

Aultrement paste en pot.

Vng paste en pot feras en ceste facon mettras la chair du veau decouppee bien fort menu auec la gresse dedãs vng pot ꝛ y adiousteras se tu veulx des poulletz ou colombz ꝛ mettras ledict pot aux charbons loing de la flambe affin que ne boille trop tost. Et quant cõmencera a boillir lescumeras bien ꝛ y mettras apres des raysins passis ꝛ a lendernier fricas vng oygnon decouppe menuemẽt auec du lart ꝛ icelluy fricasse mettras dedans ledict pot. Et quant tu verras que sera tout cuyt infendiras dedãs du verius ꝛ espices. Aulcuns y mettent deux ou troys roux doeufz bien batus auec ledict verius. Nourrist grandement: est de tarde concoction: commeut a vomir: nuyst a lestomach eschauffe les reins ꝛ le foye: augmente lesperme ꝛ est contraire a la teste ꝛ aux yeulx.

Pour cuyre vng chappon ou cuyssot a lestuffee.

Vng chapon au vng cuyssot de moutõ leue los deuers la iambe mis dedans vng pot q̃ soit assez grant ꝛ neuf que ledict chappon ou cuyssot soit au large cuyras a lestuffe en ceste facon. Et premierement quant auras mys ton dict chapon ou cuyssot bien larde de bon lart ꝛ clou de girofle et bastons de cannelle dedans vng pot et auec ce vne vnce de cynamomme pillee et vng quart donce de menues espices comme de graine de paradis cloux de giroffle poyure long et aultres ꝛ demye liure des raysins de Corinthe ou autant daultres raysins cõfitz ꝛ dactilz ꝛ prunes seiches vne poingnee dũg chascun. Et aussi plain vng verre de bon vin ou ypocras et aussi vng quarteron de succre ou plus. Et aussi de la moelle

de beuf demy liure ou enuiron ⁊ du ius de la chair du beuf ⁊ mouton deux foys autant que de vin ⁊ que le pot ne soit point plain si nest les deux pars ⁊ auec cecy mettras des fueilles du lorier: mariolaine ⁊ serpollet enuiron vne poingnee ⁊ q̄ ledit chappon ou cuyssot soit a son aise dedans ledit pot ⁊ noublies pas y mettre du sel tempereemēt. Apres tout cecy mis ensemble dedans ledit pot couuriras icelluy auec du drapeau blanc ⁊ net ⁊ de la paste tout entour et mettras par dessus le couuercle tellement que laleine ⁊ fumee ne puis penetrer ne yssir dehors ledict pot. Et ainsi bien estoupe ledit pot mettras icelluy empres le feu sur les charbons vifz a part du grant feu que la flābe ny touche point car le feroit bruller ⁊ tu le laittras cuyre a son bel aise par lespace de deux bonnes heures y mettant tousiours des charbons et braise viue: ⁊ quant te semblera assez cuytte destoupperas tondit pot ⁊ mettras tout dedās quelque beau plat ensemble ladicte saulce ⁊ presenteras a table. Et trouueras vne viande fort delicieuse saine bonne ⁊ fort substancieuse a manger principallement pour gens vieilles froides ⁊ debilitees

¶ Chappon: geline/ faisan: connilz ou lieure rostis et mys en saulce muscade.

Apres vne noix muscade ⁊ dix grains de graine de paradis et vne vnce canelle ⁊ succre enuiron deux vnces: troys cloux de girofle tout cecy pille ensēble ⁊ pulueriſe mettras dedās vng petit pot: dedans leql par auāt auras mis vng peu de vin aigre pour donner goust ⁊ poincte. Et tout ce ensemble dedans ce pot feras boillir vng peu doulcement sur les charbons ⁊ ceste saulce muscade quant vouldras presenter a table mettras toute chaulde dedans ton plat dessus ton chappon: lieure/ connilz ou geline: rostis ⁊ demembrez parauant ⁊ tout ainsi presenteras a table. Est fort bonne ⁊ aggreable a manger principallemēt en yuer pource que la pluspart des commixtions sont chauldes ⁊ substancieuses.

¶ Miraux ou mirause de cateloigne.

LEs catelans sont gens ⁊ vne nation fort nette en leur manger ⁊ qui ressemblent grandement aux ytaliens:tant en engin coustumes comme en facon ⁊ pollice de viure: lesquelz font vne viande appellee miraux ⁊ la font en ceste facon. Premierement ilz ont vng chappon ou pouletz ou pignons bien euanteres vuides ⁊ laues ⁊ les mettent en broche ⁊ font tourner au feu iusques soyent demy cuitz. Apres les lieuent ⁊ mettent a pieces dedans vng pot ⁊ pillent des amandes qui ont estees parauant rosties soubz les cendres chauldes et nettoyees en quelque linge: destrempent aussi des tostees du pain rosties auecques du vin aigre: ⁊ pillēt apres icelles ensemble lesdictes amandes ⁊ destrempēt tout auec le ius de la chair grasse ⁊ auec le dessusdit vin aigre. Apres font tout passer par lestamine ⁊ mettent tout dedans ledict pot ensemble du cynamomme gingembre ⁊ beaucoup de succre ⁊ font tout boillir sur les charbons vifz a petit feu iusques soit cuyt tousiours remouuant auec quelque cuillier ladicte potee a cause que ne se brusle et prēgne alentour dudit pot ⁊ puis sur vng plat mis se presente a table. Ne me souuient point auoir mange meilleur viande est de grant aliment: de tarde concoction eschauffe le foye les reins: engresse le corps: lasche le ventre.

¶ Paon cuyt sembler estre vif.

LOn peut tuer vng paon ainsi q̄ lon fait vng cheureau affin que le sang en ysse dehors: apres lon fend du gorgeron iusques a la queue la peau dudit paon tout doulcemēt et fendue que soit lon lescorce auec toutes ces plumes ⁊ tire lon ladicte peau tout doulcement au lon du corps iusques a la teste: laquelle couppee ⁊ reseruee auec ladicte peau: ⁊ ces iambes on farcist le surplus ou paon auec des espices ⁊ herbes odorantes ⁊ le fait lon cuyre a la broche mis par auant des cloux de girofle par la poictrine ⁊ inuoluy et lye le col auec vng linge blanc humecte ⁊ remoille continuellement en eaue affin que ne seiche totallement. Et quant ledit paon est cuyt ⁊ oste ladicte broche lon le tourne recouurir de ladicte peau

auec ces plumes ⁊ affin que se souuient de ces propes nidz: lon a
des Verges de fer a ce fabriquees expressement: lesquelles lon
atache a Vng tableau ⁊ Vont dessoubz ladicte peau p les cuys-
ses dudit paon cacheement quon ne peut apperceuoir depuis les
iambes par tout le corps iusq̃s a la queue ⁊ a la teste. Aulcuns
ya qui pour faire rire ⁊ esmerueiller les gens mettēt dedans la
gorge dudit paon de camphore auec Vng peu de laine ⁊ du feu ⁊
quant est a table semble quil gecte feu par ladicte gorge. Et ce
cy gellio napprouue point ne luy est aggreable ne ioyeulx car il
doubte ⁊ craint le feu sur toutes choses. Aultres ya qui par Vne
Volupte ⁊ magnificēce deaurent tout le paon rosty ⁊ remply des
pices auec des fueilles dor batu: ⁊ par ainsi peut on faire des fai
sans: grue oyes chapons ⁊ aultres oyseaulx. Est Viande de tar
de concoction ⁊ ne nourrist gueres: augmēte melencolie ⁊ nuyst
aux esplenetiqz: ⁊ que sont dangereux du foye.

¶ Pour apprester Vng cochon ou petit pourceau.

Quāt tu occiras Vng pourceau de lait lieueras
to⁹ les poilz q̃ sont sur la coenne ou sur la peau
Apres le fendras tout au long par leschine: et
lieueras tout ce quest dedans le Ventre et tou-
te la coree decoupperas menuement auec du
lart: des aulx ⁊ des herbes odorantes et mesle-
ras ensemble les dessusdictes choses du formaige gratuse des
roux doeufz biē batus du poiure pille ⁊ du safran redige en poul
dre. Et tout cecy mettras dedans ledict pourceau renuerse le de
dans dehors ⁊ le dehors dedās apres clorras: tantost apres clor
ras tondit pourceau que ledit farsin ne puisse saillir ⁊ le cuyras
tresbien ou en la broche ou sur le gril tout ainsi quest dit a beau
petit feu affin que tout soit bon pour manger. Et ce pendant
quil cuyra souuentesfois le moilleras dung ius a ce expressemēt
faict de Vin aigre: poyure ⁊ safran meslez ensemble ⁊ auec des
rameaulx de la saulge: du rosmarin ou du lorier. Et tout ainsi
peult lon faire des oyes cannes grues chappons ⁊ poulletz: ⁊ est
ceste Viande dudit pourceau mal saine nourrist petitement: est
de tarde cōcoction nuist a lestomach: a la teste les yeulx ⁊ au foye

engendre opilations & la grauelle: & si augmente la flume & la terres et lasche le ventre.

¶ Pouletz au verius.

Les pouletz cuyras auec quelque chair sallee; et quãt seront demy cuytz mettras dedans ton pot des raysins passis leues les grains et semence quest par dedans iceulx. Apres decouppe menuement du persil & la mente & pilleras du poyure & redigeras du safran en pouldre: et quant lesdictz pouletz seront cuytz tu mettras tout & infondiras dedans ledit pot & en feras apres telz platz. De ceste viande poge me conuie souuent & non sans cause & si en mange auec moy pource q̃ saine grandement et salutaire au corps. Nourrist grandement: est de facille concoction et conuient sur tout a lestomach: au cueur, foye et aux reins et si reprimist la colere.

¶ Pouletz rostis.

Les pouletz bien plumes vuides & la rostiras tresbien puis les mettras sur le plat et infondiras incontinent ains que soyent refroydis. Et mettras par dessus iceulx du ius de lorange ou du verius ensẽble deaue rose succre & cynamomme bien pilles & les presenteras a table. Ceste viande est moult aggreable a bucine qui souhaite a mãger choses doulces ensemble les aigres: & ce pour reprimer sa colere: de laquelle est grandemẽt excite & vexe oultre ce engresse le corps

¶ Poulpe de veau pour faire cailles.

De la cuysse du veau prẽdras la chair maigre et la mettras en belles pieces longues larges et competamment deliees & icelles battras doulcement auec le dos dung costo au que ne se rompent totallement. Puis incontinent getteras par dessus du sel: et fenoil bien pilles apres estendras dessus lesdictes poulpes de la mariolayne persil et du lart decouppe bien menu et au dernier inspargiras des espi-

ces ⁊ tout ce inuolutras auec ladicte poulpe ⁊ lieras bien apoint et les mettras en broche ⁊ feras icelles gentement cuyre et garderas que ne soyent trop seiches ⁊ quant te semblera que soyent assez cuytes incontinent les presenteras a table nourrissent grandement et conferment le corps ⁊ ne nuysent gueres.

¶ Caillettes a la romaine de poulpe de veau.

Apres de la chair du veau et metz la en belles pieces longues apres auec vng cousteau decoupperas menuement icelles a beaulx loppins vng chascun de la grandeur dung oeuf attenant lung a lautre que ne soyent totallement decouppez et separez. Ce fait incontinent inspargiras du sel et coriandre ou fenoil pilles par dessus. Et puis entre deux petites tables les presseras ⁊ opprimeras aulcunement. Finablement mises en broche auec belles lesches de lart entre vng chascun loppin que lune ne touche lautre les feras tourner au feu iusques soyent cuytes ⁊ garde bien que ne se seichent trop sont de grant ⁊ gros aliment de tarde concoction ⁊ restanchent ⁊ serrent le ventre.

¶ Pour faire des mortadelles.

De la cuysse du veau prendras la poulpe ⁊ decopperas icelle bien menu auec la gresse dudict veau ou auec du lart ⁊ pilleras de la mariolaine ⁊ du persil: ⁊ auec vng cousteau ou cuillier battras le rouge dung oeuf ensemble du formaige gratuse ⁊ inspargiras des espices et mesleras tant auec ladicte chair ⁊ en feras vng corps de tout et vne masse. Puis auras la toille ou crespine grasse du pourceau ou du veau ⁊ la decopperas a beaulx loppins ⁊ mettras par dedans icelle crespine ⁊ inuolutras la dessusdicte chair ainsi composee comme se fussent beaulx ⁊ petis pains de la grandeur dung oeuf. Finablement les embrocheras en quelque petite broche ⁊ les feras tourner au feu ⁊ cuyre doulcement que ne soyent gueres cuytes car en seront plus doulces ⁊ aggreables a manger. Et pource sont elles de tarde digestion ⁊ en font opilations engendrent la grauelle ⁊ la pierre: toutesfois aydent au cueur ⁊ au foye.

¶ Aultrement des mortadelles: petites trippes ou fricateaulx.

LEs foyes des pourceaulx ou des autres bestes qui soyent parauant vng peu este boullis pilleras & appresteras de la toille grasse ou crespine de pourceau a la quantite desditz foyes et auras du formaige vieulx: mariolaine: persil: raysins passis: et espices pillees auec deux oux doeufz tout mys ensemble tant que sera conuenable. Et tout cecy redige en vng feras de belles petites pilles a la grandeur dune noix et les inuolueras auecques ladicte toille grasse ou crespine du pourceau ou aultre. Et quant te semblera les frittas en la poille auecques du lart veullent estre peu & doulcemẽt cuyttes.

¶ Farsin en trippes a facon de saulcisses.

LA poulpe du veau et la gresse de la truye bien pilles et formaige gratuse que soit vieulx: et gras espices bien pillees deux ou troys oeufz bien batus: de sel autant que la chose requerra du saffran pour les coulourer mesle tout ensemble mettras dedãs quelque trippe ou boyau long bien netz & lauez et les cuyrez dedans vng caulderon & ne sont bonnes que par deux iours seullemẽt. Et si tu les veulx conseruer douze ou quinze iours ou plus largement ty conuient mettre plus du sel & des espices ou les faire seicher a la fumee.

¶ Pour faire saulcisses.

SE tu veulx faire bonnes saulcisses decopperas de la chair maigre de la truye ensẽble de la chair grasse dicelle & leueras trestoutes les fibres & nerfz que trouueras parmy celle chair. Et si tu as dix liures de chair y mettras du sel vne liure & deux vnces de fenoil bien monde & autant de poyure demy pille et tout cecy mesleras tresbien ensẽble ladicte chair: et lairras tout ainsi par vng iour demourer

dessus quelque table que riẽs ny touche. Apres le tout ensuyuãt tu mettras tout dedans tes trippes ou boyaulx bien netz et lavees: ⁊ tout ainsi les penderas ⁊ garderas la fumee.

¶ Pour faire de la gellee dedans vng plat.

Se tu veulx faire deux platz de gellee te cõuiẽt avoir quarante piedz de mouton escorches et bien epousses et les laisses par trois ou quatre heures a la fraiche rosee: apres les laver tresbien ⁊ les mettre dedans vng chaulderon ou y aye dedans vne partie de vin aigre blanc bien fort aigre ⁊ autant de vin blanc ⁊ deux deaue ⁊ du sel a souffisance ⁊ illec faire boullir lesditz piedz a petit feu ⁊ les escumer diligemment. Et quant seront demy cuytz destremperas ⁊ grossement du poyure rond ⁊ du poyure long cynamome espice nardy tant que soit assez: et mettras tout cecy dedans le dessusdict chaulderon: ou dedans quelque pot. Et laitras tout boullir ensemble iusques soit consume ⁊ devenu a la tierce part: lors osteras lesditz piedz ⁊ encores de rechief laitras boullir le iust. Et ce pendant battras dix gleres doeufz iusques soyent venues et redigees en escume ⁊ puis les feras boullir tout ensemble vng peu que le puisses seullement avecques la cuillier remener vne foys ou deux. Apres couleras tout cela deux ou trois foys parmy vng sac net de quelque linge ou estamine deliee. Et ce iust cy mettras par dessus les platz ou auras mys tes poulletz chevreaulx ou chappons bien cuytz ⁊ devises en pieces. Et finablement mettras lesditz platz enquelque lieu bien froit et moiste ⁊ les laitras illecques iusques ledit iust soit tellement prins ⁊ gelle que en renversant lesditz platz nen puissent riens tomber ne couller de ceste viãde ou gellee vocouse ne mangere point sil mẽ croist affin quil ne augmente sa colere dont est vexe grãdemẽt en plus grant ⁊ perilleux danger.

¶ Vng chevreau ou les anches cuytes en aulx.

Vng chevreau entier ou la quarte part dicelluy larderas daulx ⁊ du lart ⁊ mys en broche le feras tourner au

feu ꝛ remoilleras icelluy frequentement des rameaulx du lorier ou du romarin auec le iust ꝛ condiment qui sensuit. Prens verius ꝛ le iust gras de la chair deux roux doeufz bien batus: deux gousses daulx bien pillees vng peu de poyure ꝛ moins de saffrã et mesle tout ensemble dedans quelque poille: laquelle mettras dessoubz ta dicte broche pour lspargir ton dit cheureau a ton bel ayse ꝛ ce qui tombera sera tousiours receu la dedans pour de rechief mettre dessus ledit cheureau iusques soit bien cuyt. Et quant sera assez le mettras dedans vng plat beau ꝛ grãt ꝛ getteras vne partie dudit iust ꝛ condiment qui te sẽblera estre assez dessus ton dit cheureau ꝛ inspargiras du persil decoppe menuement ꝛ tout chault le presenteras a table pour manger vistement: ains que soit refroidy de ceste viande ꝛ composte catulus ney mangera point sil est saige pource quelle obscurcist la veue et si excite la luxure morte ꝛ endormie

Vne charbonnee.

De la chair maigre de la cuisse de veau ou mouton coperas auec vng cousteau de belles pieces larges ꝛ deliees ꝛ icelles auec le dos dung cousteau battras gentement quene les rompes totallement puis les inspargiras dune chascune part auec du sel ꝛ semence de fenoil bien pilles apres les laitras presser entre deux tableaux par lespace de demye heure: et finablement les mettras sur le gril aux charbõs et tourneras souuenteffoys y mettant par dessus icelles pieces de petites lesches de lart a cause que la chaleur du feu ne les sei chast. Doyuent estre peu cuyttes ꝛ estre mangees tout chault pour mieulx exciter ꝛ prouoquer lappetit ꝛ desir de boyre. De ce bibule vse voulentiers pour le faire boyre.

Pour faire fricateaux.

Ayes vng foye de pourceau ou daultre beste ꝛ decoppe icelluy a beaulx loppins de la grandeur dung oeuf ou dune bonne noix. Apres ouureras ꝛ couperas par le millieu: ꝛ la dedans mettras du sel fenoil et espices doulces bien pillees puis les couure-

ras vng chascun & inuolueras de la toille grasse ou crespine du veau cheureau ou pourceau & finablement les cuyras doulce- ment & les mangeras tout chault.

¶ De la chair sallee ou iambon de pourceau.

La chair sallee du pourceau entrelardee du gras et du maigre coupperas a belles lesches ou pie- ces deliees puis les friras a la poille non mye grandement et cuyttes que soyent et mises sur vng plat inspargiras par dessus icelles du vin aigre succre cynamomme & persil decouppe bien menu. Et tout ainsi peulx tu faire du iambon mais cestuy de- sire auoir le ius cytron ou de lorange. En ce bibulle contredis et afferme iceulx sans aulcuns ius pour auoir appetit de mieulx boyre deuoir estre deuorez.

¶ Pour rostir tordres.

Quant tu auras rosty tes tordres ainsi quest de besoing tu mesleras damendes bien pillees a- uec du ius & verius et vng peu de gingembre et cynamomme inspargiras Et tout cecy mes le ensemble feras passer parmy le tamys ou estamine et le feras vng peu bouillir : apres mettras tout dedans vng pot ensemble lesditz tordres rostis & les feras de rechief cuyre & boillir vng peu ensemble. Aulcuns ya qui ayment mieulx mettre par dessus lesditz tordres rostis du ius de lorange et inspargir des espices doulces par dessus.

¶ A vne teste de veau.

Tu plumeras auec deaue chaulde la teste du veau ou du beuf ainsi que celle du pourceau. Et si tu veulx ladicte teste bouillie quant se- ra cuitte la mettras en saulce daillee. Et si tu laymes mieulx rostie la feras cuyre au four tempree despices des aulx et de plusieurs her- bes odorantes.

¶ Aux ceruelles de veau.

De la teste de veau boillie ꝛ cuytes prẽdras les ceruelles ou les moelles qui sont dedans esquel les adiousteras et mesleras ensẽble deux coux doeufz bien batus vng peu de poyure ꝛ bien petit de verius ꝛ du sel ce que conuiendra et tout mesle fritas a la poille auec du sein et de lauue iusques verras tout estre prins et coadune laquelle chose narreste guere a faire. Apres incontinent ꝛ tout acoup se doit manger car il nya riẽs plus fade quant est refroidy De ceste viande palelle me conuie souuent quant la apprestee.

Des becquefigues.

Aussi les bequefigues bien plumees sans espãterer ne vuyder inuolupras dedãs vne fueille de vigne ou de serment ensẽble vng peu de sel pille: du fenoil ꝛ du lart. Et tout aĩsi apprestees ꝛ inuoluees de ladicte fueille les couuriras de cẽdres chauldes ꝛ charbons ꝛ sont cuytes aĩns demye heure. Aultrement rosties se lyent en la broche vne apres lautre la teste mise entre les iãbes vne de lautre. Et se tu veulx entremy vne chascune mettre vne fueille de lorier y est bien seãte ne les dois pas embrocher p le millieu: mais les attacher seullemẽt comme iay dit encontre la broche ou en vne cãne fendue ou de bois bien nettement attachees ꝛ lyees audit haste ou broche ꝛ sans les euentrer ou vuyder cõme dist est ne embrocher aussi p le millieu car selles estoyent embrochees ne trouueroyes riens ou bien peu pour manger. Aulcuns ya qui les instillent ꝛ enflambent a la fin quant sont cuytes auec du lart ꝛ mises sur le plat ensemble lesdictes fueilles de lorier inspargissent du succre par dessus ꝛ les mettent ainsi sur la table.

Perdris apprestees a la catalanne.

Dx perdris rosties ꝛ cuytes copperas les ioinctures des esles cuysses ꝛ ouuriras la poulpe denuiron. Et getteras par dedãs lesdictes esles ꝛ lesdictes cuysses vng peu de sel pille: despices de girofle ꝛ le ius du cy-

tron ou de lorange tu mesle ensemble ⁊ aussi dessus la poictrine de ladicte perdris ainsi demembre ⁊ ouuerte. Apres la mettras auec ledit ius entre deux escuelles sur les charbõs ⁊ cẽdres chaul des ⁊ la mangeras: puis tout chault quant vouldras. Nostre francoys mãge voulentiers de ceste viande cõbien quil haisse les catellans il ayme leurs viandes et haist leur nation.

¶ Fersin a vng ventre de veau.

Du ventre de veau ou daultre beste perce doulcemẽt dune par icelle mettras dehors la fiente quest dedans ⁊ lordure. Et quãt lauras bien nettoye ⁊ laue dedans icelluy mesme mettras ce que sensuyt. Premierement du formaige vieulx: quattre oeufz bien batus, du poyure grossemẽt pille vng petit ⁊ encores moins de saffran, des raysins passis entiers: persil, mariolaine, mente bien menu decouppez ⁊ mys tout ensẽble ⁊ enserre ⁊ clos dedans le dessusdit ventre cuyras tresbien au chauldron ou dedans le pot bien au large. Aulcuns y adioustent vng peu de pain gratuse.

¶ Du iambon de pourceau.

Ce pour scauoir se vng iambon est bon et franc, conuient mettre le cousteau dedans icelluy par le millieu et la ou sera plus espes de chair ⁊ odorer apres ledict cousteau sil sent bon ou mal, sil a malle odeur laisseras icelluy: si bonne le prendras ⁊ cuyras tresbien en vin blãc ou vin aigre. Aulcũs dyent quon y doit mettre autãt deaue que de vin principallement publii qui ne boit point de vin: mais ilz errent, car trop est meilleur plus doulx ⁊ aggreable, cuyt en vin totallement ou en vin aigre et serue trop mieulx q̃ quant il y a deaue. Et ne doibt lon point oster ledit iambon incontinent quil est cuyt de son ius iusques a ce quil soit refroidy totallement.

¶ De la tetine de truye ⁊ de sa langue.

La tetine de truye non mye trop grasse: mais de couleur sur le rouge: cuyras ainsi que le iambon et ung petit mieulx. Et tout ainsi peulx faire de la langue laquelle est meilleur de tāt quest plus grasse. Telle raison de cuyre est forment des aultres parties du bacon ⁊ chair sallee de pourceau.

¶Paste de crestes ⁊ corees de pouletz.

Les crestes des pouletz et corees dicelulx decopperas grossement ⁊ laisseras entiers les genitoires: deux ou troys unces de gresse de veau bien decoppee ou en lieu dicelle de la moelle du beuf ou du veau: de lart menuement sans pikler decoppe: de gingembre: cynamomme succre ce que sera besoing prendras et tout cecy ensemble quarante cerises aigres ou agryotes seiches mettras dedans le paste faict de bonne farine bien pistrie ⁊ lesseras cuyre au four ou a ton feu soubz le test ou trappe. Et quant sera demy cuyt y mettras et infondiras par dedans deux roux doeufz bien batuz ung peu de saffran ensemble du vertus.

¶Pour cuyre ung pigon sans os.

Ung pygon exantere vuyde et bien laue laisseras demourer par ung iour et une nuyct dedans le vin aigre puissant et fort. Apres losteras et bien laue que soit et nettoye le rempliras de bonnes espices et herbes ⁊ boilliras ou rostiras celluy selon ta voulente ⁊ plaisir. Et en quelque facō que soit appreste le trouueras tousiours sans auoir os.

¶Pour faire dung colomb ou pigon deux.

Ung colomb ou ung pygon sans eaue plumeras doulcement que ne rompes sa peau: puis exantere et vuyde que soit lescorcheras et luy osteras entierement sa peau: apres rempliras icelle de bon farsin et sembera estre entier. Et le vray pygon quest sans peau pourras rostir

frire ou boillir et si le veulx rostir quant sera demy cuyt linspar
giras du sel & paingratuse & le ioindras doulcement dung roux
doeuf affin quil face croste qui ressemblera la peau qui en est
ostee. Et quant sera pres que cuyt luy feras tourner la broche
vistement pour prendre & luy donner bonne couleur. Et les pre-
senteras a table comme se fussent deux colombz ou pigons & ny
aura que vng.

¶ Pour faire le manger blanc.

Le manger blanc pour donze conuiers feras en
ceste facon. Premierement auras deux liures
damendes: lesquelles plumees macerees ou
remoillees en eaue par vne nuyct le iour ensuy
uant pilleras tresbiē au mortier inspargissant
tousiours vng peu deaue affin que ne facent
huylle. Apres pilleras au mortier la poictrine du chappon expo-
see puis y adiousteras de la moelle du pain blanc remoillee en
veriust ou en broet maigre et ius de chair. Oultre ce tu y adiou
steras encores vne vnce de gingembre et demye liure ou enui-
ron de bon succre et tout mesle ensemble feras passer par le ta-
mys ou lestamine. Et le mettras dedans vng pot bien net & le
feras bien boillir et cuyre a petit feu sur les charbons le reme-
nant souuentesfoys auec la cuillier que ne se brusle alentour du
pot. Et quant sera cuyt infonderas dedans troys vnces deaue
rose et presenteras ton blanc mange a table dedās beaulx platz
auec la chair sans icelle. Et se tu veulx couurir dudict manger
blanc les chappons pour estre de plus grant volupte magnifi-
cence et meilleur goust par dessus mettras et inspargiras des
grains de pommes granneees: aultres ya qui inspargēt de la dra
gee de toutes couleurs. Et se tu veulx faire dudit manger blāc
aultre confection diuerse de couleur vne partie dicelluy manger
blanc prendras & auec vng roux doeuf ensemble du saffran et
vng peu de verius mesleras & couloureras ledit manger blāc
Et lors pert son nō de manger blanc & sappelle saulce genestine
pour la couleur q̄l a en soy sēblable au geneste. Et en peux fai-
re vng plat blanc & lautre genestin ou vng mesme plat la moi
stie blanc & lautre partie genestin. Or ceste viande & condimēt
ie mettroye tousiours deuant les condimēs & saulces de apice &

le tiens meilleur & de preferer grandement. Et nonobstant que noz predecesseurs no9 ayēt vaincu & surmonte forment en tous ars et sciences nous les vaincons & surmontons toutesfoys en la gueulle. Et nya au iourdhuy viande aulcune en tout le mon de delicieuse bonne et appetissante q̄ ne soit icy en la cite de rom me comme en lescole de popinerie & entre les maistres & princes de cuysinerie apportee disserte & demonstree amplemēt. Et dieu scet quelles questions et disputations grandes se font tous les iours icy de composer et confire viandes diuerses. Et quel cuy sinier me scauroyes tu aulcunement bailler conferer ou equipa rer a mon martin nonicomēse duquel certes iay eu la plus part de ce que iay baille & escriptz. Vrayement tu diroyes a loupr par ler & differer de telle choses quil est vne aultre. Car neqdes qui iadis en telles choses fut tant loue et exaulce singulierement.

Manger blanc a la catalanne.

La farine du rys qui soit bon mettras ensēble du lait de chieure dedās vng pot net empres le feu & loing de la flambe que ne sente la fumee. Puis la poictri ne dung chappon qui aura este tue celuy iour & sera demy cuyt deuiseras a petis filetz bien delies & puis les mettras dedans le mortier et en deux ou troys coups au plus les pilleras. Et quant le laict aura boilly quelque demye heure tu mettras ta dicte poi trine de chappon redigee en filez ainsi que auons dit auec vne li ure de succre dedans ledit pot & le laisseras boillir enuiron qua tre heures remenant tousiours ladicte potee auec vne cuillier & quant ledit manger blanc sera assez cuyt tiendra audict cuillier comme se fust tormentine. Au dernier infondiras de leaue rose comme est dit dessus & feras tes platz ausquelz peux inspargir par dessus vng peu de succre: car ainsi que lon dit cōmunement iamais succre ne gasta viande. Galbes de ce māger blanc con uie souuent Rison & moy: & rison dit ql ne mangea iamais vian de plus doulce ne plus delicieuse.

¶Pour faire vng chappon/faisan ou perdris consumer en ius.

SE tu veulx vng chapon:faisan/perdris:dain: pygõs ou colombz sauluaiges faire consumer en ius ou broet pour donner a gens vieilles et debilitees feras en ceste facon. Et prendras se tu veulx vng chappon & luy rompras & debriseras tous ses os & le mettras dedãs vng pot qui contiengne enuiron troys bons pichiers deaue / et y mettras vne vnce de chair sallee maigre:trẽte grains de poyure de cynamomme bien petit et peu pille troys ou quatre cloux de girofle/ cinq fueilles de saulge decoppees & deux de lorier. Et tout ceci auec ledict chappon laisseras boillir lespace de sept heures ou vrayement iusques a ce que le ius ou broet soit redige et consume a deux escoelles ou moins ny conuient point mettre de sel et si tu le veulx saller y mettras moins despices. Cestuy ius ou broet est fort substancieux:& pource est il bon a gens vieilles et debilites.

¶Iust ou potaige saffranne ou iaune.

TRente coux doeufz ou enuiron auec du verius et le ius du veau/chappõ ou aultre chair vng peu de cynamõme & mois de saffran ensemble battras & mesleras dedãs vng plat ou escuelle:apres feras tout passer p' le tamys ou estamine nette dedans ton pot:& feras boillir et cuyre sur les charbons sans flãbe: remenant tousiours la potee auec la cuillier iusques cõmencera a espessir:lors losteras du feu & en pourras commodeement seruir diceluy conuies a table & sur chascune escuelle dudit ius pourras inspargir des espices.

¶Iust ou potaige blanc.

VNe liure damendes plumeras et pilleras bien inspargissant tousiours vng peu deaue que ne facent huylle: puis adiousteras pilleras et mesleras ensemble toutes lesdictes amandes auecqs vingt cleres doeufz. Du pain bien blanc remoille/bien petit vng peu de verius &

de gingembre blanc et du ius ce que te semblera. Apres feras tout passer par lestamine & mettras dedans le pot & feras cuyre ainsi quil est dit au dessus chappitre du ius saffranne.

Ius ou potaige verd.

Or pren tout cela que auons dit icy dessus du ius saffrãne Excepte le saffran & y adiousteras des bettes et vng peu de persil & quelques fueilles verdes de froment si sen trouue lors. Et pilleras tout ensemble et feras passer par lestamine et cuyras tout ainsi quest dit dessus au chappitre du ius saffranne.

Potaige appelle zanzarelle.

Sept oeufz demye liure de fromaige et du pain gratuse mesleras ensemble : et puis mettras tout dedans vng pot ou auras du ius saffranne. Et quant commencera a boillir donneras deux ou troys tours de cuillier a lentour du pot et feras tes escuelles et les presenteras a table est viande tantost cuytte.

Potaige vert.

Potaige vert feras tout ainsi quest dessus dit : mais au lieu du saffrã tu y mettras des herbes ainsi quil est dit dessus au ius vert.

Potaige blanc.

Le blanc des oeufz et pain blanc gratuse vng peu de fromaige mesleras ensemble le lait damendes & le mettras tout dedans ton pot qui commencera a bouillir au ius du veau ou du chappon bien gras. Et le feras cuyre comme dessus est dit.

¶ Sensuyt le septiesme liure ou est trai- cte la vertu daulcunes especes de bled le gunes ⁊ herbes a faire potaiges.

Iusques icy auons baille la facon daprester tāt a par soy que de confire en aultres ⁊ diuers con dimens tous oyseaulx ⁊ bestes tant domestiqs comme sauluaiges desquelles bestes a table en auōs nostre vsaige. Doresnauāt conuiēt veoir daulcunes herbes tant des champs que iardins et aultres choses comestibles qui viennent ⁊ yssent du lymon et gresse de la terre q̄ les philosophes enumerent ⁊ mettent en- tre les choses vegetatiues ainsi q̄ sont leguns bolletz tartuffes et aultres semblables. Et premierement mon intencion me cō uient dire ⁊ expliquer la vertu ⁊ nature dicelles: ains que com mencer ⁊ dire des viandes que lon fait. Et ne me semble point que ie ne desuoye de mon propos puis q̄ lordre des viandes ain si le requiert dire aulcunes choses. Et premieremēt de lorge: de lespeaulte | amydon | panic ⁊ aultres semblables desquelz nous en composōs plusieurs viandes ⁊ potaiges: encores quil en soit este parle aulcunement cy dessus au chapitre du pain.

¶ De lorge.

Horge ainsi que escript pline est la plus noble de tous les autres blez ⁊ celluy qui yst de terre le premier communement en sept iours ainsi que dit varron. Et le seme lon selon paladius au moys doctobre ⁊ aussi le froment: mais la iuste semence est a la dixiesme kalende de no uembre iusques a lxde. vi. de decēbre ⁊ ce en pays ⁊ region tem peree ne veult estre seme ledit orge si nest en terre seiche ⁊ solue sa paille est bōne sur toutes aultres ⁊ saine a dormir par dessus Aussi lorge nest mye si dāgereux de tempestes que sont les aul tres bledz pource quil est meur ⁊ cuilly le premier ⁊ rēd pl⁹ fer- tillemēt que nul des aultres. Et pour ces causes susdictes ⁊ eui dentes raisons noz predecesseurs saiges laboureurs la semoyēt

et aulcuns encores la ſemẽt voulentiers. Et trouue lon en eſ-
paigne ⁊ en cartage quon le cueilliſt au moys dauril. Et en cel
tyberie de rechief en icelluy moys on le ſeme et croiſt deux foys
lannee. Selon lanctorite de menander ⁊ de tous les grecz ceſt le
plus ancien ⁊ le premier ble qui vint a noſtre vſaige pour mã-
ger. Sa farine eſt par leſditz grecz preferee ſur toutes aultres ⁊
donne grant ſante ⁊ ſubſtantacion a noſtre corps. Dont les gla
diateurs anciennemẽt pour cauſe deſtre plus fors ⁊ robuſtes en
viuoient ⁊ a cauſe dudit orge quilz mangeoient ⁊ vſoient tant
lon les appelloit orgiers ainſi que eſcript ledit pline. Or ladicte
farine dorge ſe fait en pluſieurs facõs ⁊ premieremẽt ſelõ leſditz
grecz moillent icelluy orge deaue ⁊ le font ſeicher par vne nuyct
et lẽdemain le toſtẽt vng peu au four ⁊ puis le briſẽt entre deux
meulles. Aultres ya qui le toſtẽt vng peu plus: puis inſpargiſ-
ſent icelluy deaue ⁊ le font ſeicher ains quilz le meullent. En y-
tallie ſans linſpargir deaue le toſtent ſeullemẽt ⁊ meſle auec du
lyn coriandre millet ⁊ vng peu de ſel: le meullẽt fort ſubtillemẽt
Au iourdhuy touteffoys nen faiſons pas grant eſtime ne de la-
dicte farine ne auſſi du pain dorge leq̃l anciennemẽt eſtoit tant
requis ⁊ vſite ains certes lauons damne: et de noſtre vſaige et
lauons donne ⁊ attribue a la refection des beſtes ⁊ iumẽs. Tou
teffoys encores de leaue tiſaine faicte dicelluy nous vſõs en noz
maladies pource quelle eſt vtile et puiſſãte a noſtre corps mer
ueilleuſement ſelon tous medecins. Et principallement ypo-
cras qui eſt tant auctoriſe en medecine en a fait vng beau volu
me des louenges ⁊ grans vertus de ladicte tyſaine. Galien dit
que la premiere vertu dudit orge eſt refrigeratiue ⁊ deſiccatiue
au premier degre: ⁊ ſa deſiccation eſt plus grande vng peu que
celles des feues. Secondement il eſt abſtercif ⁊ mondificatif: et
ſa tierce vertu eſt ſemblable a celles des feues quant eſt aplic-
que par dehors: touteffoys lorge cuyt eſt meilleur que leſdictes
feues en ce quil nenfle point: et quant les feues ſont cuyttes en
gendrent inflaciõs pource que leur ſubſtãce eſt plus groſſe que
neſt celle de lorge: ⁊ pour ceſte cauſe ſont elles plus nourryſſãtes
q̃ ledit orge ⁊ po'ce q̃lz ſõt to' de ſubſtãce attrẽpee lõ vſe deulx
en matieres medicinalles aĩſi quon feroit de lhuille ⁊ de la cyre
Dyaſcorides dit q̃ lorge eſt bon q̃t eſt blãc ⁊ net ⁊ ſi eſt de mo-

orge premier grain vient deux fois lan

bon orge

dre nourriture que le froment. Leaue touteffoys dudit orge ay-
de sur tout a reprimer et tẽperer lardeur des humeurs chauldes
de nostre corps et vault beaucop a lasperite du gorgeron polmõ
et aux vlceres dicelluy et fait bien pisser. Oultre ce dit que la fa
rine dudit orge restrainct le ventre mitigue la douleur des apo
stumes chauldes. Or dudit orge nous en faisons vne confectiõ
ou potaige appelle ordiat aĩsi que verrons cy apres. Et le meil
leur des orges ainsi q̃ dit le pline est quãt est bien blanc: et oultre
ce dit que son inspargist du sel et du miel fait deuenir les dẽs blã
ches et rend la bouche doulce. De rechief dit encores q̃ ceulx qui
vsent du pain dorge nont point de mal es piedz.

¶ De lespeaulte ou de laueine.

De tous les especes du bled lespeaulte est la pl9 du-
re et ferme pour souffrir et tollerer froit et gellees ai
si que dit pline. Et pource en pays et regions froy-
des lon en vse communement: ne requiert point a-
uoir terre grandement labouree grasse ne chaulde.
Ce fut la premiere viande de noz anciẽs en ytalie: et en faisoiẽt
sacrifice et offrandes es dieux: elle est appellee en latin far et dilec
ques la farine q̃ disons maintenant prĩt sa nominacion Pour la
purger dit le pline quil la conuiẽt toster ainsi que lon fait le mil
let et panic elle est de qualite temperee mõdifie et refraiche. Dy
ascorides touteffois dit quelle est de difficille digestion et si mol
lifie le vẽtre. Et ysac dit q̃lle est froyde: moiste: et visqueuse mol
lifie la nature et engẽdre inflacions: fait rotter et ne nourrist gue
res mais elle est bonne es viscositez du poulmon: poyctrine et a
la forte toux. En vser frequentement nuyst aux fibres de la ra
te et du foye.

¶ Du amydon.

De faire lamydon ainsi que dit le pline premie-
rement fut trouuee la facon en lisle de chyo: ou
il loue sur tous aultres au iourduy apres celluy
de chio vient celluy de candie et tiercement est
prise et loue celluy degypte: galiẽ dit ql refraiche
plus et deseiche que ne fait le froment. Et dya
scorides dit que celluy qui est fait en este de bõ
froment est le meilleur de tous et enseigne pour le faire prendre

du meilleur froment quon trouuera ⁊ icelluy purger bien apres
le mettre ⁊ infondir dedans leaue doulce ⁊ auecq̃s icelle le lauer
tresbien en quelque guidau ou aultre vaiſſeau. Puis getter icel
le eaue ⁊ laueures ⁊ y en mettre ⁊ infondir daultre eaue nette q̃
ledit froment ſoit tout couuert. Et par ainſi de rechief cinq fois
le iour ⁊ conuient faire ⁊ muer touſiours ladicte eaue ⁊ ſembla
blement feras en la nuyt ſi tu peulx. Et quãt ſera mollifie ais
que ſe enaigriſt getteras ⁊ mettras dehors tout doulcement la
deſſuſdicte eaue ſans faire commocion ne agitacion aulcune af
fin que ne mettes dehors ⁊ faces yſſir auecq̃s ladicte eaue quel
que choſe du laict qui eſt en icelluy. Apres que auras cecy fait le
preſſeras auecques les piedz ou les pilleras aultrement ⁊ y met
tras de leaue ⁊ ce qui nagera par deſſus leaue prendras auecq̃s
quelque cuillier percee ⁊ mettras dehors et le remenant puis q̃
ſoit bien du bran ⁊ aultres inmondices purge ⁊ nettoye ⁊ coule
mettras deſſus quelques tieules neufues deſeicher au ſoleil et
ſi en icelluy demeure aulcune humidite le mettras ſur le feu: ⁊ ce
ſte facon de faire recite pareillement le pline. Dyaſcorides dit
que quant lon boyt ledit amydon debriſe le ſang qui vient de la
poictrine ⁊ adoulciſt laſperite du gorgeron. Et quant on le meſ
le auecques du laict en potaige ou auec des amẽdes ⁊ ſuccre fait
pareillement ⁊ gueriſt la toux. Toutesfoys ſelon aulcuns il en
gendre mauluais ſang: mais yſac dit le contraire. Bien eſt vray
ainſi quil dit quil a en ſoy aulcune viſcoſite ⁊ pource adoulciſt
laſperite du corps de la poictrine ⁊ du polmon. En vſer ſouuẽt
ainſi quil dit engendre la pierre aux rains ⁊ a la veſſie princi-
pallement ſil trouue leſditz rains naturellement ou accidental
lement chaulx.

¶ De la ſimolle.

La ſimolle ainſi que dient les medecins ſe fait du
froment bien laue ſeiche ⁊ doulcement moulu ⁊
derompu en la moelle. Et de ceſte ſimolle dient
que ſe font viandes ⁊ potaiges meilleurs que de
lamydon pource que ladicte ſimolle eſtainct la
chaleur et la ſoif ⁊ refraiche le foye.

¶ Du rys.

Le rys est chault & sec & pour ceste cause nourrist bien principallement sil est appreste auec amendes pillees laict & succre comme nous verrons cy apres & sil est cuyt en eaue pure il serre le ventre. Galien dit quil a aulcune stipticite en son goust & pource restrainct il & serre le ventre tempereement: il est de moindre nourrissement que le froment & ainsi quil dit son vsaige en viande doit estre en temps moiste. Et quant lestomach est fort puissant. Dyascorides dit ql est de petit nourrissement & restrainct le ventre. Et serapion recite & dit quil augmête lesperme amoindrist lurine & les ventositez: et quil est bon es vlceres des entrailles quant on le boyt: et dit que le rys rouge est plus constritif que le blanc. En vser toutesfoys souuent nuyst a la partie posterieure et a ceulx qui sont durs et vont a grant peine a chambre.

¶ Du panic.

Paladius dit quon doit semer le panic & le millet en lieux chaulx et secz. Ayment terre legiere et soupue & non seullement aduiennent au sablon / mais encores emmy la reine mais quilz soyent semez en temps moyste et en terre qui se puisse arrouser: hayssent terre seiche & argileuse. Les conuient toutesfoys ainsi quil dit purger souuentesfoys et nettoyer des malles herbes. Pline dit quilz sont mineurs entre les especes du ble et nont point despic comme le froment et lorge. Et pource sont ilz mys & exposez au dangier & a la mercy des petis oyseaulx / car ilz nont point aulcune deffence despic contre lesditz oyseaulx ainsi que ont les aultres bledz: ¶ Le panic selô ledit Pline est ainsi appelle pource que il est contenu et enferme entre petites panicules et a la summite froisse et crolante. En ya de plusieurs sortes aulcun est blanc: aultre noir. Et en ya qui est roux: ypocras medecin dit que le panic est le miel des bledz: & q̃t on en a beu auec du vin vault a ceulx q̃ ont dissêterie et cuit en laict de chieure restrait le vêtre & est bô aux trãcions di

celluy. Au pays de guyenne en vsent peculierement sur tous au
tres pays ꝛ cõtrees. Ceulx de lysle de ponte preferissent sur tou
tes aultres viandes le panic. Or ledict panic moulu ꝛ pille et
prins en viande simplement restraint le ventre ꝛ cuyt auec du
laict nourrist grandement.

Du millet.

Millet est vne maniere de grain moult petit ꝛ fer
til merueilleusement sur tous autres bles: ain
si que dit Pline, car lon trouue que dung petit
grain sont yssus troys septiers quest vne me=
sure contenant deux liures et demye. Il doibt
estre seme en lieux moistes ainsi quil dit: non
mye entre les vignes ꝛ aultres arbres portans fruyt: pource ql
emmaigrist ainsi que fait le panic la terre ou il est seme. Dyas=
corides dit quil en ya de deux especes: vne qui a le grain aspre ꝛ
se peult piller ꝛ oster lescorce ꝛ pellicule quest par dessus ainsi q̃
lon fait du rys. Lautre espece a le grain pl⁹ fort ꝛ aspre ne peut
lon leuer aulcunement son escorce. Les ethiops nõt aultre ble en
ethiope que tant seullemẽt lorge ꝛ ledit millet. Il se purge quãt
lon veult ꝛ se pille au mortier ainsi que plusieurs aultres blez
et en fait lon du pain fort doulx en plusieurs facons ꝛ aussi des
potaiges ꝛ en bourgongne principallement en vsent. Il suruiẽt
maintesfois en tẽps de famine: il est ce nonobstãt de petit nour=
rissement, conforte lestomach et par sa seicheresse serre le ven=
tre ꝛ lieue les transchesons du corps principallemẽt quant il est
rosty negẽdre pas bon sang. Et pource son vsaige nest mye tãt
requis ne loue quest celluy du panic, car il est fort sec et froit de
tarde concoction ꝛ ne nourrist gueres.

Des feues.

Entre tous les legums qui sont ditz a legendo, cest
a dire a cueillir et amasser les feues sõt preferees
prisees de grant honneur et preeminence. Et ce
par plusieurs raisons: lune si est que on en fait du
pain desdictes feues, et a vng grant besoing ꝛ en
aulcun pays bien souuẽt si lon les mesles parmy le fromẽt ais ı

que ne font mye autre legun. Lautre ainsi q̃ dit le pline est pour ce que iadis elles estoyent sacrees aux dieux ⁊ en faisoit lon offrande a yceulx. Oultre ce sont de grant nourriture ⁊ substantent beaucoup le corps humain plus q̃ quelconque aultre espece de legun. Pictagoras toutesfoys nen vouloit iamais manger ains sont p̃ luy dampnees ⁊ reprouuees grandemẽt tãt a cause quelles ebetent et enrudissent lentendement et font songer choses merueilleuses cõme aussi pource que aulcuns dyent que les ames des mors sont dedans icelles. Et a ceste cause disoit Varron que leuesque de la loy ne deuoit point manger feues. Aussi voit lon ainsi quilz dyent aux fleurs dicelles feues lettres tristes ⁊ pleines de dueil ainsi que recite le pline, q̃ mest chose bien superstitieuse. Ou pour les semer dit le pline q̃ ainsi quelles sõt premieres des aultres leguns elles doyuent estre semees au decours des estoilles virgiles deuant lyuer. Et paladius dit que sespargissent en terre au commencement de nouembre ⁊ souhaitent auoir terre grasse ⁊ bien femee ou veullent estre en vallee laquelle se puisse engresser du lymon qui chet de la summite : et plus haulte terre. Dit encores ledit paladius q̃ lon peult semer lesdictes feues enuiron le. viii. ydes de decembre ⁊ que nullement apres la bruine ⁊ lyuer se doyuent semer dont columelle a ce saccorde auec luy et dit quest encores pire les semer au prin temps. En ya toutesfoys aulcuns ainsi q̃l dit qui les sement en feurier et ont peu de paille ⁊ les siliques ou gaignes bien petites. Virgille selon la coustume daulcun quartier dytallie les commande semer au prin temps: mains selõ columelle ⁊ paladius en quelque temps que ce soit lon doibt tant quest possible prendre garde quon les seme sur tout a la quinziesme lune si les rayes du soleil napparessent. Aultres approuuent mieulx selon q̃lz dyent la quatorziesme lune. Selon les grecz son fait icelles tremper en sang de chappon : ains que les semer ny aura herbe nuysante qui leur soit dommaigeable : ⁊ son les remoille deaue parauant quon les seme naistront plus tost. Virgille enseigne de les faire macerer ⁊ tremper en crasse dhuylle ou en eaue de nytre: ⁊ puis les planter ou semer ⁊ naistront merueilleusemẽt belles ⁊ grandes. Mais en ce deceuables : pource que dedans leurs gaignes ou siliques ny aura riens ou bien peu. Ce qui sera toutesfoys

se cuyra moult bien ⁊ vistement. Et seront de beaucoup meil-
leur cuytte que les aultres. Pline dit quelles resiouyssent ⁊ en-
graissent celle terre ou elles ont este semees autant que feroit de
bon fiens. Mais columelle ⁊ Paladius sont contre luy ⁊ dient
quelles nengraissent point icelle terre: bien est vray quelles lem
pirent moins que aultre semence que soit. Quant elles sont en
fleur souhaittent grandement avoir eaue ⁊ quãt en sont dehors
nen vouldroient guiere selon ledit pline. En isles occidentalles
vers septemtrion en plusieurs lieux naissẽt delles mesmes sãs
semer. Et es dictes isles a ceste cause sont appellees faueries.
Pareillement en la mauritaine deserte en tous lieux naissent:
mais sont fort dures ⁊ ne se peuent cuyre. En egypte naissent es
pineuses ⁊ lherbe a bien dix codees de long. Or quelque espece de
feue que soit. Pline dit que ne peult cuyre en eaue de mer ne en
aultre eaue sallee. Dyascorides dit quelles engendrent vento-
sitez ⁊ inflamacions sont de tarde digestion engendrent malles
humeurs: sont bonnes a la toux ⁊ augmentent chair mais selõ
de villa noua elles nuysent es yeulx. Se elles sont cuyttes tou-
teffoys en eaue ⁊ vin aigre ⁊ mangees a toute lescorce lieuent
le flux du ventre ⁊ le vomir. Et si quant lesdictes feues aurõt
boullie vne ebulicion lon gette icelle eaue ⁊ y en me lon de lau-
tre et les fait lon cuyre tresbien en icelle: lors sont de moindre in-
flamacion. Et les feues nouuelles sont pires a lestomach que
les seiches ⁊ plus flumaticques. Et pource sen doyuent garder
ceulx qui sont flumaticques ⁊ plains de mauluais sang: et si a-
uec la farine seulle des feues seiches ou en fait emplastre miti-
gue les apostumes chauldes qui viennent de percussion: vault
es apostumes des mamelles qui viennẽt de coagulacion de lait
et resoluist ledit laict. Quant lon mesle auec des roses ⁊ glaire
doeuf ladicte farine des feues ayde a leminence du mal des y-
eulx ⁊ son cuist lesdictes feues en vin guerissent lapostũe des
genitoires: barbãs en son liure de agriculture dit q̃ les feues in
duysent cogitacions ⁊ solicitudes ⁊ prohibissẽt cõgnoistre ⁊ veoir
vrayes visiõs des songes pource q̃lles engẽdrẽt quãt on les mã
ge grandes vẽtositez ⁊ dient q̃ si les gelines mãgẽt desdictes fe
ues perdrõt a faire oeufz. Oultre ce Costes dit q̃ celluy q̃ mãge
feues incourist timeurs ⁊ cogitacions. Ce nonobstant pline dit

apostumes

gorle

que si lesdictes feues fratzees sont cuytes auec des aulx elles sõt bonnes contre la toux qui est enracinee en la poytrine:et si purgent merueilleusement icelle. Et son les mange a ieung meurissent les froncles ⁊ les guerissent. Et marc Varron dit que font bonne voix:et les cendres dicelles auec celles de leurs siliqs et graisse de pourceau sõt bõnes es douleurs antiques des nerfz Et lesdictes siliques a parsoy cuyttes iusques a la tierce part serrent et restanchent le ventre merueilleusement. Lesdictes feues selon galien sont froydes tempereement seiches ⁊ mondificatiues. Les verdes tirent en humidite ⁊ nuysent plus a lestomach que les seiches:mais aultrement sont meilleurs. Selles sont toutesfoys bien cuyttes ou seiches ou verdes et inspargies par dessus despices ne sont pas si forment nuysantes ains nourrissent fort:substantent la personne ⁊ excitent a luxure que consistist selon les grecz aux genitoires qui ressemblent formēt es feues. Encores ya aulcuns qui lieuent leur malice et les apprestent auec de la mente ou persil ⁊ auec saulge poyure:canelle et saffran: et en ce point les amendent ⁊ sont meilleures.

¶ Des ciches ou des fezes.

Nous trouuons plusieurs especes de ciches selon le pline differentes en grãdeur couleur figure ⁊ saueur: to⁹ sont chaulx et moistes selon Serapion mais les rouges sont plus chaulx que les noirs. Ne les blancz ⁊ les noirs sont plus attrempez de tous les aultres. Paladius dit que on seme voulentiers lesdictz ciches en mars en terre bonne ⁊ en temps moiste ayment lieux maritins et les doit lon vng iour parauant faire macerer ⁊ moiller affin quilz naissent mieulx ⁊ plus vistement selon columelle et Paladius. Les grecz dient que son les fait macerer en eaue chaulde naistront fort beaulx et grans ⁊ silz sont semes en autonne naistront plus attempereement. Columelle toutesfois dit q̃ on les peult semer au moys de ianuier ou de feurier et en aulcuns quartiers du pays dytalie sement deuant les calendes de nouebre et lors ne nuysent guieres a la terre ou ilz sont semes ainsi comme il dit aussi ne rendent ilz guieres. Mais pource que les=

ditz ciches ne peuent souffrir bonnement estant en fleur seiche-resses ne vens marins lesquelz inconueniens aduiennent for-ment en icelle saison lon les seme plus seuremēt ainsi ql dit par tout le moys de mars en temps moiste ꝛ en bonne terre comme paladius auoit dit dessus. Et lors rendent beaucoup ꝛ nuysent a la terre dont a ceste cause sont reprouues par les saiges labou reurs car ilz bruslent la terre ou ilz sont semes selon pline. Ilz ont leurs siliques rondes ꝛ tous les aultres legums les ont lon gues. Or la vertu desditz ciches est chaulde ꝛ moiste cōme est dessus dit: Et selon galien les blancz enflent: nourrissent ꝛ mol lifient le vētre et en leur saueur est aulcune amertume. Et le premiere vertu est chaulde auec petite humidite. La secōde est attractiue ꝛ absterciue. Et la tierce prouocq̄ a pisser ꝛ les fleurs aux femmes ꝛ augmente lesperme ꝛ le laict. Les ciches noirs ce nonobstant sont meilleurs et plus sains ꝛ de plus grant for-ce ꝛ vertu: principallemēt a prouoquer lurine: et leaue ou ilz ont este cuytz rompt ꝛ debrise la pierre des rains. Dyascorides dit que en ya des domestiques ꝛ des sauluaiges: et que les damesti ques mollifient le ventre: prouocquent lurine et les fleurs aux femmes: et les sauluaiges sont plus vertueux et puissans en toutes choses. Masarugie dit quilz nourrissent le polmon plus q̄ nulle aultre chose: et pource quāt ya vlceres es entrailles lon doit cuyre de la farine desditz ciches auec du laict ꝛ le boyre apꝛs Pline dit ꝛ Dyascorides vne chose merueilleuse desdictz ciches: et que lon prent autant de ciches comme lon aura de verrues ꝛ a la prime lune selon le pline lon touche vng chascun grain vne des verrues puis lon lie iceulx grains auec quelque linge ꝛ lon les gette derriere soy lesdictes verrues esuanouyront. Et dyasco rides dit que lon doit ce faire es calendes et au commencement des moys combien que ce me semble estre superstition. Mais pour venir a mon propos le iust desdictz ciches bien cuytz prof-fite grandement a la poictrine tollist les oppillacions de la rat-te et du foye: rompt la pierre: fait la voix clere: commeut a lurine ꝛ met les vers et gros lombris du ventre: et si purge les reis et vessie celle nest vlceree: Car lors lesdictz ciches y seront nuy sibles ainsi que dient Pline et dyascorides. Les ciches frais et nouueaux nuysent a lestomach ꝛ aux entrailles ꝛ sōt mauls.

Chiches noirs

uaiſe alaine. Il ya auſſi de petis ciches qui ſont cornus ⁊ ſe peu uent ſemer comme auons dit des aultres ciches cy deſſus: ⁊ ſōt forment de telle vertu que les grans ciches ſont roſtis ont moīs de ventoſite que quant ilz ſont cuitz a leaue.

¶ Des poys.

Pline dit que les poys ſont impaciens du froit et craignent moult icelluy ⁊ pource veullent eſtre ſemes en lieu apric ⁊ chault ſur le soleil de midy. En aulcūs quartiers froitz dytalie les ſement au priŋ temps. Paladius touteffoys et Columelle dient que ſe doyuent ſemer a la fin de ſeptembre ou par tout le moys doctobre en terre fertille ⁊ ſolue ⁊ en lieu chault ſe delectent de tēps moiſte: ſont doulx et moindres comme dit Celſus que les feues euflent moins et nuyſent. Leur nature eſt froide ⁊ ſeiche froitz au premier degre et ſecz attrēpeement ſont de diuerſe nature: car leſcorce reſtraint le ventre ⁊ ce de dedans lamolliſt. Et quant loŋ les mange ſās eſcorce engendrent bonnes humeurs ⁊ nourriſſent: iacoit ce quilz ayent vng peu de ventoſite: mais ilz eŋ ont aſſez moins que les feues. ¶ La premiere eaue ou ilz ſeront cuytz vault a ceulx qui ont fieures ⁊ qui ont toux et douleur de poictrine / mais ꝗ leaue ne ſoit ſans ſel ⁊ ny aye riens meſle qui greuer le puiſſe. Oultre ce dit Magnigni que le ius ou puree deſditz poys et forment de tout aultre leguŋ eſt laxatif ⁊ lieue lopilacion des veines. Et pource conuient aſſez le temps ou les gens vſent de groſſes viandes et oppilatiues: comme eŋ temps de ieuſne. Et eŋ ce broet ou puree faicte ainſi que diſons nya point ſi grant dangier et ne grieſue pas tant la perſonne que fait la ſubſtance deſditz legūs pource que nya point dinflamacioŋ ne de difficulte de nourriſſement ⁊ ledict ius ou puree ſe peult faire eŋ ceſte facoŋ. Et premierement mettras leſditz poys ou les ciches eŋ eaue boullant et eŋ icelle les feras macerer ⁊ froteras auec la maiŋ ou aultre choſe ꝑ long tēps dedās ladicte eaue ⁊ les laitras illec dedās la dicte eaue macerer ⁊ trēper toute la nuyt ⁊ lendemaiŋ les feras bouillir eŋ ladicte eaue ꝑ deux ou trois ebulicions apꝰs les feras couler ⁊ celuy ius ou puree garderas: ꝗt viēdra heure d table ꝑ-

pareras ladicte puree auec cynamomme et saffran y adiouste-
ras vng peu de bon vin & feras tout ainsi bouillir vne ebulition
et la presenteras a la premiere table. Ceste puree icy des poys
blancz & rondz & celle des ciches est meilleur plus conuenable et
plus amyable a nature que nest des aultres legums. Celle des
feues est la deterieur et pire des aultres pource que la substan-
ce des febues est plus venteuse & de plus difficille digestion et
melencolicque. Et est a noter que en tous legums lescorce exte-
rieur est de pire nourriture que nest la moelle & restraint le ven
tre et la moelle par le contraire lasche icelluy. Et qui mange
tout ensemble pource que lung lasche & lautre restraint il agite
et cõmeut son corps diuersement specialement es feues qui ont
grosse escorce & es ciches noirs. Il ya vne facon de pois blancs &
ront qui a lescorce fort deliee: et ceste espece de pois se peut man-
ger plus seurement auec lescorce combien que soyent meilleurs
de purees. Et encores que le legum frais & nouueau soit plus sain
et de meilleur digestion & plus adapte au corps humain que le
vieulx et sec: ce nonobstant le legum sec sans escorce est pl⁹ sain
et util que nest le frais auec son escorce. Il est bien bon toutes-
fois que le legum frais soit cuyt auec le ius de la chair ou auec le
lait damendes adioint ensemble du gingembre blanc & aussi du
safran. Et le vieulx & sec legum mangerons & apresterons a-
uec huyle dolive & oygnons blancz qui soyent este fris en icelluy
et decoupez menuement. Et est bien de noter quest nous man-
gerons ledict legum ensemble aultre & specialement les ciches
ne les deuons nous point manger au commencement de table
Car pour leur ventosite ilz eslieuent les aultres viandes qui
sont prinses apres et les font venir a lorifice de lestomach et
par ainsi est empeschee la digestion. Pareillement ledict legum
ne se doit point manger a la fin ne a la derniere table car a la cau-
se de leur ventosite font eructuations venteuses qui seslieuent
a lorifice de lestomach et ouurent icelluy: & par ainsi la chaleur
de lestomach se euanuyt et si empesche la digestion. Doncques
ledict legum ne deuant ne apres toutes aultres viandes se doit
prendre ne manger: mais plus seurement a la seconde table et
au meilleu de noz viandes se peult prendre car par ce point cor-
regist sa malice. Et si tu mange lesdictz pois a la tierce table in

duysent mauluais songes et melencolye. Et pource iamais ne les deuons manger a la fin: mais au millieu de table | car plus facillemẽt et mieulx se mesleront auec laultre viande ⁊ par ainsi leur malice se corrigera ainsi mieulx que aultrement.

¶ Des phasolz.

Les phasolz que Virgille appelle Vitz sont ainsi ditz a cause dune ysle appellee Phasolz prochaine du mont olympe ainsi que Apulegius pline dit que se peuuent semer en quelque terre quon vueille des le commencemẽt des ydes doctobre iusques aux kalendes de nouembre Leur vertu est chaulde ⁊ moiste ⁊ les continuer meuuẽt le ventre engressent ⁊ font bien pisser prouffitent au polmon ⁊ poictrine remplissent toutesfois la teste dhumeurs grasses ⁊ pernitieuses et induysẽt songes terribles. Dyascorides dit que son boillist le froit diceulx ⁊ lon les mange ainsi que les espargues prouocquẽt lorine ⁊ font mauluais songes. Amadastius dit de rechief que lesdictz phasolz engendrent ventositez et prouocquent les fleurs aux femmes. Abemesue daultre part dit q̃lz engendrent humeurs flematiques grosses ⁊ sont mauluais a lestomach ⁊ les rouges sõt pires. Et pource qui en veult vser doit eslire les plus blancz ⁊ ceulx qui sont entre vieulx ⁊ nouueaux ⁊ parees nettoyes de leur escorce. Et les cuyre en eaue ⁊ ainsi se mittigueront aulcunement principallement si les inspargissons dorigon ⁊ du poyure. Et doit lon boire apres lesdictz phasolz le vin tout pur ⁊ sans eaue.

¶ Des lentilles.

Les lentilles ya deux especes les vnes sont rondettes noires les aultres sont plus plates ⁊ blãches Columelle ⁊ Paladius dyent que ayment terre tendre ⁊ resolue plustost seiche que grasse pource quelles se corrompent et se perdent bien souuent par grant humeur et gaillardise Pline dit que veullent le temps sec se semeuuent bien en feurier iusq̃s a la douziesme lune. Et pour les faire bien nat-

stre et vistement les convient parauant mesler ensemble du fiens sec & quant auront la demeure quatre ou cinq tours les inspargir & semer en terre ainsi que escripuent lesditz Columelle et paladius. Dient encores que pour faire & auoir des lentilles premieres les conuient semer au moys de nouembre garder la facon & doctrine cy dessus dicte. Or lesdictes lentilles se peuent seruer & garder destre vermoulues son les mesle pmy les mect en quelques vaisseaux de terre remplys gipsces et bien couuers Elles serapion de mixte complexion. Et ysac dit que sont foibles et seiches & composees de chose contraire pource quelles ont vne vertu en lescorce et lautre en la moolle. Lescorce meut & destrempe le ventre par son acuite Et la moelle le restrainct|enfle lestomach:est de griefue digestion:engendre ventositez et melancolie estoupe tous les conduitz du corps:des nerfz & du cerueau & nuist beaucoup en icelluy. Et pareillement a la poytrine et es yeulx et qui en vse souuentesfoys fait tomber en leprosie et reprimist lupure & est cause de plusieurs maladies et par especial son les mange a toute lescorce. Et la personne soyt de seiche complexiõ Car sil estoit de complexion chaulde & moiste lesdictes lentilles luy pourroyent approfiter aulcunement mais quon les mã geast sans lescorce pource que ladicte escorce enfle & celluy seroit nuysible. Et pource elle est pernicieuse & contraire grandement aux ydropiques. Dyascorides dit que les meilleurs des lentilles sont plustost meures & quant lon les met en leaue pour mollifier ne deuiennent point noires. Et dit de rechief que sont de vertu stiptique & quant on en vse souuent obscurcissent la veue et sont de dure digestion & contraires a lestomach quãt sont cuittes auecques lescorce. Et quant lon lie ladicte escorce & lon les cuist bien leuee la premiere eaue restraingnent le ventre. Et leaue premiere lasche icelluy font songer mauluais songes & sõt contraires aux nerfz & polmon:mais son cuist la indiuie ensemble lesdictes lentilles il dit que fortifient lestomach. ¶ Pline dit que les meilleurs sont celles qui cuysent facillement. Et celles boyuent mieulx leaue. ¶ Ce nonobstant ainsi quil dit sont moult fort contraires a la veue & a lestomach: aussi pource quelles enflent icelluy. Toutesfoys restanchent le ventre

Nantille mauuaise

quant sont bien cuytes en eaue de pluye. Or comment quil aille se tu les veulx manger pource que cest le pire de tous les legūs tu dois eslire les plus grosses ꝛ les plus molles ꝛ tendres a cuyre et en dois oster lescorce ꝛ les cuyre en eaue doulce ou en eaue de pluye. Et puis y mettre de lhuylle: du poyure ꝛ du comyn pour en appetisser la malice sicomme dit Isac en ses dietes. Et platine dit quon doit leuer leaue de la premiere cuytte ꝛ y en mettre daultre auec du vin aigre ꝛ des espices: et seroit bon aussi pareillemēt y mettre ꝛ mesler de la farine de lorge affin que lesdictes lentilles nourrissent mieulx ꝛ plus sainement. Daultres ya q̄ les cuysent en deux eaues comme est dit ostes la premiere. Apres les font cuyre auecques mente: persil: saulge: comyn: et saffran. Car telles choses amendent leur malice grandement.

¶ Des vesses gesses ꝛ esses.

Les vesses gesses ꝛ les esses sont plus a lusaige des bestes que des hommes. Aulcuns toutesfois en vsent ꝛ diuc Auguste en vsoit souuent p aulcune maladie quil auoit ꝛ en guerit ainsi que dit Pline sont bonnes a la toux ꝛ a la poytrine. Columelle ꝛ Paladius dient que les vesses se peuuent semer a la la fin du moys de ianuier et enseptēbre pour pasture. Pline dit encores quon les peult semer en mars ꝛ q̄ lors getteront grant herbe ꝛ belle rame ꝛ vtille. Et dit que de toutes semences les vesses ayment plus seicheresse ꝛ ne leur griefue point les vmbres. Engraissent oultre ce la terre ou elles sont semees donnent peu de trauail aux laboureurs ꝛ leur paille seiche ꝛ meure est la meilleure de tous aultres legums. Columelle et Paladius dient quon la peult semer en terre crue ꝛ trop mieulx en terre vng peu labouree et quon la doit semer apres midy a deux ou trois heures alors que toute la rosee est exalee par la vertu des vens ou du soleil nya chose que lesdictes vesses hayssent plus ꝛ craignent que ladicte rousee: dient encores q̄ ains que soit nuyt les conuient couurir car si estoient descouuertes lhumeur de la nuyt les corromproit. Et conuient encores bien aduiser de ne les semer point deuant la xxv. lune pour cause des lymaas qui les fouleroyent. Les vesses sont de leur nature

mars

roſe cōtrarie
a la veſce

ecbi

chauldes ⁊ seiches mais leur chaleur est temperee ⁊ vallent mi
eulx pour maladies remouuoir q̃ pour santer garder/car delles
sengendrent malles humeurs et donnent mauluais nourrisse=
ment font la teste douloir ⁊ pesāte ⁊ font dormir assez mais fōt
bien vriner ⁊ ouurent les voyes du foye ⁊ des rains qui sōt clo-
ses ⁊ plenes de grosses humeurs.

¶ Des luppins ou feues luppines.

Deux especes ya de luppins vne domestique lau
tre sauluaige ou regale aīsi que dit dyascorides
Columelle les loue grandement et les mect en
son liure premiers de tous aultres legunes:tant
a cause quilz veullent estre semes deuant tous
aultres:et sont de petite peine ⁊ trauail es labou
reurs et de bon marche. Et aydent ⁊ resiouissent la terre ou sōt
semes plus que quelconque aultre semence:engraissēt icelle au
tant que fiens comme aussi pource que aduiennent facillement
en quelque terre tant soit elle quoy:vieille ⁊ maigre durent sās
fin en noz greniers. Et macerez ⁊ cuytz en eaue nourrissent noz
beufz et les engraissent merueilleusement en yuer. Et oultre ce
en temps de famine substantent et recreent le petit peuple souf
fisamment. Sont les seulz de tous les legunes qui ne requierent
point demourer au grenier/ains se tu veulx incontinent seues
de laire les pourras semer au moys de iuing ou de septembre de
uant lequinoxe ou tost apres aux calendes du moys doctobre se
lon Columelle ⁊ paladius. Et en quelconque facon quon les
seme on inspargisse seuffrent ⁊ tollerent la negligence du labou
reur:requierent toutesfoys auoir le chault ⁊ estiue de autonne
pour soy fortifier ⁊ confermer vistement aultrement si ilz ne=
stoyent aduenus auant que lyuer les surprint seroyent perdus
et afflictz durement dicelluy Ilz aymēt mieulx terre epil ⁊ mai
gre ⁊ principallement rouge hayssent largile ⁊ en terre limeuse
ne peuent aduenir. Pour les conseruer ⁊ garder lesditz columel
le et Paladius enseignent quon les mette en quelque lieu hors
de humeur ⁊ que la fumee y puisse penetrer:car silz estoyent in=
uasis dhumeur si mettroit vermine incontinent. Pline dit q̃ ler
be et fleur desditz luppins tout le iour se vire ⁊ tourne comme
le soleil ⁊ demonstre ⁊ enseigne les heures aux laboureurs com

me feroit ung reloge encores que soit temps nebuleux. Florit trois fois lannee ayme grandement la terre tellement quon le peult semer sans arer icelle principallement quāt est sablōneuse seiche ꝗ areneuse ne ce cure destre couuert ne cultiue ꝗ encores q̄ soit gette entre les fueilles ꝗ buyssons si paruient il ꝗ se enracine en terre. Dit aussi ledit pline comme Columelle quil engraisse les champs et les vignes: veult estre seme le premier d̄ tous legums ꝗ cueilly le dernier souhaitte incontinent quest seme dauoir la pluye menue: ne craint point les oyseaulx ne aultres bestes a cause de son amertume. Or sa vertu est chaulde ꝗ seiche selon que dient Serapion ꝗ Dyascorides ꝗ les domestiqs se peuent manger silz sont macerees en eaue froide par plusieurs iours iusques en soit yssu lamertume ꝗ apres soiēt estes boillis et engendrent grosses humeurs. Galien dit que leur premiere vertu est desiccatiue sans mordicacion secondement mondifiēt resoluent ꝗ ouurent: et la tierce vertu est que tue les lombris quant lon en fait emplastre sur le ventre. Les luppins sauluaiges sont plus amers mais leur vertu est formēt semblable au domestique ce nest que sont plus puissans. Et dit dyascorides q̄ si on fait fort cuyre lesditz luppins en eaue de pluye iusqs soiēt dissoluis en icelle decoction celle dicte eaue ou decoction est fort bonne a mondifier ꝗ embellir la face. Pline dit que son en vse souuent resiouyssent lhomme et luy donne bonne couleur ꝗ valent mieulx a vser apres manger que deuant au sel delie et entende quilz soyent attrempes en eaue tant que leur amer soyt oste. Et le ius diceulx cuytz auecques rue ꝗ poyure lon donne es mineurs de trente ans pour guerir fieures: et pour expellir les vers et lombris du ventre. Et aux enfans lon leur met a ieūg sur le ventre pareillement. Vallent aussi contre toutes oppilacions: donnent appetit de manger ꝗ lieuent lennuy ꝗ fastigue dicelluy: sont touteffoys de griefue digestion ꝗ engendrēt crues ꝗ grosses humeurs. Pline dit oultre ce que les domestiques q̄ on seme mis sur lescharboucle rompēt icelluy ꝗ meurēt les estrūes et panes ꝗ les diminuent ꝗ silz sont cuytz en vin aigre emblanchissent les cicatrices noires ꝗ leur racine cuytte en eaue expellit lorine et fait pisser merueilleusement ꝗ cuitz en crasses dhuil le guerissēt la rōgne de toutes bestes ꝗ se on les brusle la fumee

tue les cynisses qui sont mouches qui poingnent merueilleuse-
ment. Leaue desditz luppins cuytz sur les punaises tue icelles et
les fait toutes remuer.

Du cheneue.

Palladius et columelle dyēt quon doit semer le che
neue en terre grasse femee et arrigue: cest a dire
que se puisse arroser ou en lieu plain et moiste et
labourer parfōt: a ce a la fin du moys de feurier
ou au moys de mars: iusq̄s a lequinoxe du prin
temps considere le ciel et le temps qui soit dis-
post a plouuoir. Il nous est vtil grandement tant a cause de sa
semence: de laquelle vsons souuentessois en potaige et si les pe-
tis oyseaulx qui chantent en noz caiges en viuent: comme oul-
tre ce pour son escorce de laquelle faisons maintes cordes en plu
sieurs choses vtiles et necessaires. Galien dit que la vertu pre-
miere de la semence est grandement desicatiue: et secondement
resoluist les inflamations: et tiercement expellist les ventositez
Et quant on en vse souuent desciche lesperme de lhomme et es-
taint generation. Dyascorides dit encores comme ledit Galien
quil deseiche lesperme. Et oultre ce quāt ledit cheneue est frais
et nouueau et lon esprimist sa semence le ius qui est instille de-
dans les aureilles guerist la douleur dicelles pareillemēt affer
me. Abemesue disant encores que la fueille dudit cheneue lieue
la chaleur de la teste. Et si les fueilles dudit cheneue ensemble
celles de lambroise sont boillies en lexiue et puis lon laue la teste
de celle decoction et lexiues oste les lendes et ce que rompt les che
ueulx et vault a faire les cheueulx longs. Or de ladicte semen-
ce de cheneue pillee sen fait aulcun potaige lequel nuyst a lesto
mach a la teste et forment a tous les membres.

Du seuz

Seu est vng arbre mol et petit duquel lon sou-
loit faire vng instrumēt de musique quon ap-
pelle sōbouc sicōme dit ysidore. Et pline dit que
anciennemēt sen faisoyēt des bussines et trōpet
tes. Le seuz a les brāches dures p dehors et creu
ses p dedans lesquelles sont pleines de blanche

moelle. Les fueilles sont grasses ⁊ de forte odeur ⁊ est la fleur moult blãche menue ⁊ de odeur bõne ⁊ si a double escorce: dõt celle par dehors est palle ⁊ celle par dedãs est verde ⁊ moiste ⁊ en est le ius bon a medecine. Il florist en aulcun plusieurs foys lannee et gette le fruit q̃ est moult noir ⁊ de malle odeur ⁊ de pire saueur et ne vault gueres a manger. En ya selon dyascorides et pline deux especes: lung est grant et hault en facon darbre: lautre est moindre ⁊ plus bas a semblãce dune herbe. Et chascune de ces deux especes sont forment dune mesme vertu desiccatiue conglutinatiue ⁊ resolutiue ⁊ de chaulde ⁊ seiche complexion: pline dit touteffois q̃ le seul qui est moindre est en tout de plus grant efficace que le grãt: mais tant de lung que de lautre lescorce: les fueilles racines grains ⁊ fleurs sont prouffitables est plusieurs medecines. Et premierement lescorce moyenne cuytte en vin amollist le fiel ⁊ la rate. Et celle est cuitte ensemble les fueilles et le fruit en eaue sallee oste lenfleure des piedz: le ius en est bon contre ydropisie qui vient de froide cause. Et ainsi q̃ dit le pline selon prent ladicte escorce moyenne et lon pille icelle tresbien: et apres du vin blanc lon la boit lasche grandement le ventre et dyascorides dit q̃ son fait cuyre la racine en eaue iusq̃s a la tierce part ⁊ celle decoction lon donne a boire dõne grãt ayde ⁊ secours a ceulx qui ont opilations ⁊ durtez au foye. Et son la faict cuyre en vin ⁊ lon la boit comme dessus ayde ⁊ guerist les ydropiques merueilleusemẽt selon dyascorides ⁊ pline. Et les fueilles cuytes en eaue ainsi q̃ les aultres herbes comestibles preparees en huylle ⁊ sel laschẽt ⁊ expellissent la fleume ⁊ pareillemẽt fõt les summites des rameaulx selon pline ⁊ dyascorides. Et se on pille lesdictes fueilles et lon instille le ius dicelles dedans les aureilles qui siblent ⁊ corment lieuent celle douleur ⁊ sibilation et si tuent les vers qui sont dedans icelles ⁊ se oingt dudit ius tiede guerist la rongne et la gratte et les fueilles pillees ensemble vinaigre ⁊ sel ⁊ mises sur vne malle sorte de rõgne appellee impetigo y vault grandement ⁊ resoluist toutes superfluitez de la peau ⁊ pareillement fait leaue de sa decoction en ceruse. Et son boit du ius desdictes fueilles tiede ayde a ceulx qui sont mordus de bestes venimeuses. Et dissoluist le sang ⁊ le lait coagule en estomach ⁊ ayde a la toux antique: mais la multiplie nouuelle

lon en fait gargarisemes vault contre catarres q̃ descēdēt aux
fauces ⁊ gorgeron ⁊ aussi a leq̃lle ⁊ lon en rice la gorge miti=
gue la douleur des dentz:⁊ lon prēt les summittes dudit seuz q̃
est moindre lesquelles sõt tēdres auec leurs fueilles ⁊ lon les pil
le ⁊ le iust lon donne a boyre auec du vin vault a la pierre des
rains ainsi quest dit selon Dyascorides. Oultre ce pline escript
que les summites ⁊ fueilles macerees ⁊ trempees en eaue ⁊ a=
pres ladicte eaue espanchee parmy la chãbre tue les puces. Et
la decoction inspargie au lieuou sont les mouches tue pareille=
ment icelles:et lon prēt la semence ⁊ grains dicelluy en breuaige
mollifient la durte de la matrice ⁊ dilatent lorifice dicelle ⁊ met
tent en point toutes les deuastacions. Et lon fait desditz grais
vng lauemēt auec de lhuylle pour noircir les cheueulx blancz
les teignēt ⁊ noircissēt fort:aussi fait le iust des fueilles selõ se=
rapion non mye si fort q̃ lesditz grains ⁊ lon boyt vng peu desõ
grains fõt bien pisser selon pline ⁊ dyascorides. Or les fle's fõt
plus a nostre ꝑpos q̃ tout le remenãt ⁊ sont plus plaisãtes ⁊ de
lectables q̃ les superflus soit bien a veoir a odorer au goust et
pour noz viãdes pricipallemēt car dicelles en noz tables auõs no
stre vsaige en maintes guises cõe verrõs cy aps ⁊ sõt bõnes ⁊
saines a ceulx q̃ sont dãgereux du foye ⁊ du cue'⁊ aux ydropiq̃s
a les odorer font trop douloir la teste a ceulx q̃ sont de chaulde
complexion ⁊ aulcuneffoys incourissēt flux de sang par le nes.

¶ Des courges.

Les courges ya deux especes selon Pline: lune domestique ⁊ lautre sauluaige qui aduiēt delle mesmes sans labourer en lieux pierreux: et est bien petite mais la domestique est assez pl' grande ⁊ haulte. Et la conuiēt semer selõ pline ⁊ paladius au moys de mars ou dauril en terre grasse moiste femee ⁊ solue:hayt lyuer ⁊ le froit sur tout ⁊ ayme leaue tellement que en nulle part aduiē dra plus liement que au pres dicelle. Et pource ont dit noz pre=decesseurs quelles ne sont que eaue cõgellee. Croissē ⁊ mõtent voulentiers hault: mais ne peuent soustenir leur charge ⁊ pe=santeur sans ayde de perches ⁊ bastons dont lon fait voulenti=ers comme tõnes ⁊ petites chambres vmbreuses desdictes per

ches & la dessoubz tombent les courges & pendēt a leur ayse car ainsi q̄ dit ledit Pline elles sesiouissēt grandemēt quant pendēt liberallement & est chose merueilleuse dung si petit pied soustenir si grant poix & pesant corps de ladicte courge & trouue lon ainsi q̄l dit estre trouue courge de neuf piedz de long. Paladius ensemble pline diēt q̄ la semence pres du col & de la teste fait les courges longues & gresles & celle quest au millieu & au ventre les fait grosses grasses & rondes & celle du plus bas et du fons les fait amples & larges principallement se on plante le bout & la poincte contre bas. Celles quon veult garder pour semence conuient laisser en leur brāche pēdre iusques a lyuer apres lauees mettre au soleil ou pres de la fumee car aultremēt lhumidite pourriroit & gasteroit ladicte semēce. Dit encores ledit pline que les cōuiēt macerer en leaue ains q̄ les semer. Or lesdictes courges sōt froides & moistes selō Auicēne Serapion & les aultres Galien dit q̄ leur premiere vertu est frigeratiue & moiste au second degre & le ius tyede de la rasure de lescorce quest dessus ayde a la doule² des aureilles q̄ viēt dapostume chaulde & ce quāt est administre en huyle rose distille dedans les aureilles. Oultre ce dit dyascarides q̄ se on en rynce la gorge dudit iust guerist la douleur des dentz. Et son fait emplastre de la dessusdicte rasure de la courge ensēble la moelle du pain par dessus la podagre chaulde ou p dessus lerisipile il vault beaucoup. Et plie dit q̄ le iust de toute la courge cuytte cōferme les dēs q̄ lochēt & lieue la doule² dicelles. De rechief diascorides dit q̄ si lon cuist toute entiere & lō expprimist apres leaue q̄ est en icelle & puis lō y adiouste du miel auec vng peu de nytre & lō dōne ce a boyre lasche doulcemēt le vētre. Et se on mesle leaue en huile rose & auecq̄s ce lenoigt le corps dūg febricitāt mitigue la douleur de la fieure et se on brusle la courge q̄ est seiche & lō pulueríse icelle dess⁹ la cōbustiō du feu vault grādemēt: & se on pulueríse lesdictes cendres p dess⁹ les vlceres pourries de verge le modifie & cōsolide parfaictemēt & ce dit dyascorides auoir expperimēte. Dit encore que la semēce de ladicte courge puoq̄ a pisser quāt on la māge verde mollifie lestomach & oste la soif. Et q̄t lon fait seicher icelle & lon la puluerise dess⁹ les vlceres parfondes & creuses les remplist. Or chrysippus ancien medecin dannoit lusaige de mā

ger icelles/mais ainsi q̃ dit pline elles sont selõ tous autres me decins tenues fort bõnes a lestomach ꝛ aux vlceres des entrail les ꝛ de la vessie. Et dit q̃ quant sont tendres ꝛ verdes len les mange voulentiers leuee ꝛ rasee lescorce dessus. Et ceste vian de est en plusieurs facons saine ꝛ legiere: lasche lestomach miti gue lardeur ꝛ desir de boyre estainct la colere mollifie le ventre et nenfle point ꝛ finablemẽt elles sont fort bonnes a ceulx q̃ sõt sangnins ou colериques principallamẽt en temps chault ꝛ sõt to tallemeut contraires es melancolicques ꝛ fleumaticques selon Auicenne ꝛ leur nuysent aux entrailles ꝛ engendrẽt maladie en lestomach principallemẽt a gens ieunes ꝛ nya remede q̃ de vo= mir. Celles q̃ sont les plus longues ꝛ gresles sont les plus ag= greables ꝛ saines a manger ꝛ telles nont guieres de semence et boullies frites ou rosties sont fort bõnes principallemẽt a gens sanguins ou colériques ꝛ en temps chault cõme est dit: ꝛ a ceux qui ont fieure ague/car elles purgẽt la maladie par lorine miti= guent la chaleur q̃ est au paciẽt ꝛ le confortẽt ꝛ restouyssẽt Ma gnini dit q̃ pource que ladicte courge est grandemẽt aqueuse il est bon de mesler ensẽble icelle des oygnõs blãcz ou du fenoil de la calamante ou du origan ꝛ que premierement soit boullie ꝛ a= pres frite. Et ysac dit que si lesdictes courges sont preparees en poyure ache ꝛ mente apres que ont este expressees de leaue ne se ront pas forment nuysantes es fleumatiques ne melancolicq̃s car a cause du poyure ꝛ de lache ꝛ mente la frigidite en est attrẽ pee ꝛ sont lors bonnes a manger. Quant commencent toutes= foys estre dures ne vallent plus riens ꝛ tãdis que sont tendres les poures gens rasent subtillement la premiere escorce ꝛ les de couppent apres a belles leschés longues ꝛ gresles et les font sei cher: et ainsi les gardent pour manger ꝛ faire potaige en yuer ꝛ toute lannee.

¶ Des epinaches.

Epinaches ie croys quelles sont ainsi appel= lees pour les poinctes ꝛ espines qui sont en la semence: se doyuent semer ainsi que dit Pala= dius au moys dauril ou en iuillet. Et par les aultres ensuyuans moys iusques en au = tonne silz sont en lieu quon les puisse arrouser.

Ayment estre saoulez de humeur cõtinuee & doit lon couurir la
semence incontinent quest semee & les herbes q̃ croissẽt empres
conuiẽt leuer & estirper dilecq̃s. Or pource q̃ les lymatz maintes
foys les mangẽt quãt cõmencẽt a naistre le Vincẽt naturel dit
quõ doit lors ĩspargir des crasses duyle frais ou de la suye de la
cheminee tout a lẽtour desditz epinoches. Et par aĩsi peulx fai
re en toutes aultres herbes ou lesditz lymatz sont nuysãs: & ꝑ ce
point serõt garãties. Silz sõt semes au large en serõt pl' beaux
et plus grãs que silz sõt cõbles & serres. Et quãt on les veult
cueillir les fault copper a vng cousteau se tu veulx q̃lz croissẽt
et pullulẽt de rechief. Ilz sõt de substãce froyde & moyste adoul
cissẽt & laschẽt le vẽtre: vallẽt a la douleur de poictrine & du pol
mon q̃ vient a cause de sang & es douleurs qui viennent de co-
lere & de sang selon Abemesue. Dyascorides dit q̃ en ya de deux
especes lune est domestiq̃ & lautre sauluaige: & quãt sõt cuyttes
mollifiẽt le vẽtre. Galien dit q̃ leur substãce est aq̃use & passẽt
vistement ꝑ noz boyaulx & vallẽt aux apostumes chauldes &
a la erisypile a son commẽcemẽt: mais le saulvaige y conuient
mieulx. La semẽce a vertu abstersiue touteffoys tãt le domesti
que cõe le saulvaige sont dãnes & improuues ꝑ pictagoras cõe
faisãs maladies ydropicques escroelles & la taunisse se cuysent
difficillemẽt & es tardins pres diceulx ne peult naistre aucune
chose q̃ vaille ais languist & trancist empres: & ꝑ ces raisons sont
ilz reprouues par ledit pictagoras. Oultre luy ẽcores dionise & di
ocles ont adiouste & escript quilz engendrent plusieurs aultres
maladies & quon ne les doit point cuyre q̃ leaue ne soit souuent
muee sont contraires a lestomach engẽdrent lẽtilles au corps &
especes charbõcles. Ipocras ce nonobstant & Licus diẽt q̃ son en
frote & oingt les froncles: & aultres durtes de corps: soyent ou
cuytz ou crus y aydent beaucoup Et sont aussi fort bons au feu
sainct anthoine auec du miel vinaigre & nytre & semblablemẽt
aux põdagres aulcuns donnent la semence auec du myel pour
guerir les escroelles. Or comment quil en aille noux en vsons
souuent et les trouuons fort bons pource quilz refraichent le
foye & reprimissent la colere mais ainsi que dient diocles & dionise
est bien aduiser de changer leaue quant on les cuist & y en met-
tre daultre. Maguini dit quon les doit confire apres que sont

cuytz et y mettre du sel par dessus ensemble de lhuylle ꝛ du vin
aigre car silz sont prins simplement sont fort mauluais a lesto
mach. Et dit quon ne les doit manger crus ne les mettre en la
salade que ne soyent este cuytz ou boillis premierement.

¶ Des raues.

Pline et columelle louent grandement les raues
tant pource quelles nourrissent grandement nō
seullement noz personnes: mais aussi les beufz
et aultres bestes: pricipallemēt en yuer au pays
de sauoye: comme aussi quelles aduiennent fa=
cillement et forment en lieu ꝛ en temps ou lon
ne scauroit semer aultre semence. Ayment ter=
re pure et solue ꝛ ne quierent point auoir terre espesse selon Co=
lumelle ꝛ Paladius. Sengaillardissent es champs et en lieux
moistes et se nourrissent en nebles gelees ꝛ en froit, selon le pli=
ne tellement quil dit en auoir veu de merueilleusemēt amples
et grandes excedans .xl. liures de bon poix. En temps chau x
il dit que croissent en fueilles et la semence est de tant meilleur
quelle est plus subtille et menue. Et ya troys especes les vnes
sont raues plates et larges: les aultres rondettes et les tierces
quon appelle saulvaiges sont longues et en racine et longueur
forment semblables aux raifors ou ramoraces. Et cestes ont
les fueilles aspres et le ius aigre: lequel ius prins au temps de
messens ꝛ meste auec le laict de femmes purge les yeulx ꝛ fait
bonne veue. Dit encores que tant plus faict de froit tant sont
elles plus grosses ꝛ doulces. Paladius dit q̄ on les peult semer
en Juillet ꝛ souhaitent auoir terre bien labouree versee ꝛ femee
nompas pourtant quelles en aduiennēt mieulx: mais a cause q̄
apres quon en aura tire leur fruit ladicte terre en sera meilleur
pour semer celle annee du ble. Se peuent aussi semer cōme dyēt
lesdictz Columelle et Paladius a la fin daoust en lieux secz et
au commencement de septembre. Et selles sont trop comblees
et espesses quant seront vng peu grandetes en fault oster aul=
cunes affin que les aultres se puissent mieulx cōsolider fortifie
et engrossir. Pline dit que se semēt aussi au prin temps en lieux
chaulx et moistes. Or la vertu desdictes raues est chaulde ꝛ sei
che selon que met Serapion. Galien dit que tant la racine que

la semence engendrẽt Ventositez inflatiues ⁊ pource esmeuuẽt
a luxure ⁊ augmentent lesperme. Oultre ce dit dyascorides que
la racine cuyte ⁊ mangee nourrist grandement engendre Vento
sitez incite a luxure ⁊ augmẽte ladicte esperme. Et quãt lon in
fondist la decoction dicelle sur le podagre et dessus les cyssures
et Vlceres q̃ Viennent de froit ⁊ Vault beaucoup ⁊ son fait em=
plastre de ladicte raue pillee fait pareillemẽt. La semence entre
en confection de triacle q̃ lon fait contre Venin Vault es morsu
res Venimeuses lieue la douleur dicelles ⁊ est souffisant reme=
de contre breuuaiges Venimeux quãt lon boit ladicte semẽce en
Vin ou auec ydromel ⁊ incite a luxure. Mais la semence des ra
ues sauluaiges se administre en medecies q̃ mõdifie la face ⁊ la
peau du corps meslee auec farine ⁊ feues de luppins selon dyas=
corides. Dit encores q̃l ya Vne aultre espece de raues petites les
quelles sõt de moindre nourriture q̃ les aultres. Pline dit q̃ son
cuyst les raues en eaue ladicte eaue expellist le froit des piedz
et le ius tout chault Vault est fort bon a podagres froides et
crues pillee ⁊ mises auec du sel dessus quelq̃ soit Vice et mala=
die des piedz y Vault merueilleusement ⁊ selles sont totees pro
fitẽt es douleurs de arteilz ensẽble de la gresse. Le raues sauuat
naissent Voulẽtiers ꝑ les chãps ⁊ Vallent selon ledit pline pour
emblãchir la peau du Visaige ⁊ de tout le corps adioinct ensem
ble antãt dorine Democritus toutesfois les damne ⁊ improuue
a mãger a cause des inflatiõs q̃lles font: mais pline ⁊ Dyocles
les exaulcẽt ⁊ prisent grandemẽt ⁊ si fait dyonise sur tout quãt
sont apprestees ⁊ confites auec la roquette: ⁊ dyent q̃ no⁹ sont ne
cessaires tãt a cause des belles ⁊ grãdes Vertus quelles ont cõ=
me pource q̃ nourrissent ⁊ engressent fort ⁊ sont condescentes a
nostre corps plus q̃ nulles aultres racines augmentent genera
tion principallement quant elles sont cuytes soubz les cendres ⁊
charbons. Ne seront pas aussi indecentes ⁊ inutiles: ains seront
fort bõnes ⁊ saines se on lieue la premiere decoction: et seconde=
ment lon les fait bien cuyre ⁊ boillir ensemble la chair grasse y
adioustãt des espices pour oster leur inflation: ⁊ lors font elles
bien pisser tollissent lardeur du corps ⁊ amortissent la soif ⁊ par
le contraire font quãt elles sont mal cuytes pource q̃ engendrẽt
torciõs de Vẽtre inflatiõs ⁊ opilatiõs. De Villa noua dit quant

lesdictes raues sont tempereement cuittes quelles aydent a lestomach ꝛ sont de bonne digestion prouoquent ventositez : font pisser et confortent la veue:mais les continuer trop nuisēt aux dentz. Nous deuons toutesfoys bien aduiser quant cueillons et esracinons icelle que ny aye empres des petites bestes venimeuses appellees bruques lesquelles Columelle dit que vne femme menstrueuse cestadire qui a ces fleurs occira enfaisāt trois tours ou circuitons entour icelluy iardin ou elles sont les piedz nus et descheuelee laquelle chose me semble a croyre fort superstitieuse.

Des naueaulx.

Ly a plusieurs gendres ꝛ especes de naueaulx neneſt mye vne mesme vertu a trestous:et ꝑmierement les naueaux qui croissent enhault lesquelz sont appelles corinthins apparent sur terre a la pluspart et ceulx icy ayment estre semes en descendues ꝛ vallees ꝛ en lieux bas ꝛ secz. Aultres en ya appelles lyotasins ꝛ ceulx icy sur tous aultres souffrent le froit. Jadis en ytallie lon donnoit la palme ꝛ le pris a ceulx damiternie:apres venoient ceulx de marcie ꝛ tiercement les sizalpins. Tous veullent estre semez selon paladius ꝛ columelle en iullet a la fin daoust ou au commencemēt de septembre comme auons dit cy dessus des raues excepte que les naueaulx veullent estre semes en lieux secz ꝛ pendans ꝛ en terre forment sablonneuse ꝛ les raues en aultre terre et en aultre lieu ainsi quauons dit dessus. Et quant lon seme ses raues en la terre ꝛ au lieu des naueaulx: et les naueaulx au lieu ꝛ en la terre des raues. Culumelle ꝛ paladius dient que les semences se muent ꝛ se changent lune en lespece de lautre:cest adire si les raues par deux annees sont semees au lieu ꝛ en la terre que deussent estre semes les naueaulx:lesdictes raues se conuertissent de fait en naueaulx:ꝛ les naueaux par sēblable raison prennent lespece ꝛ forme des raues semez en la terre dicelles ꝛ en lieu que ce puissent arrouser. Pline dit que les naueaulx amyternis se sement parauant les calendes de mars. Or tous naueaulx sont de vertu moult fort chaulde:plus ou moins les

Vngz que les aultres. Prins en viande adoulcissent le gorgerō
et la poictrine: enflent le ventre font bien pisser ꝛ meuuēt luxu
re et les user frequentement engendrent fleumes catarres selō
loppinion daulcuns. Magnini dit que tant les raues que lesditz
naueaulx engendrent gros sang ꝛ melancolieux ꝛ de difficille di
gestion engendrent ventositez ꝛ humeurs crues: ont touteffoys
vne propriete admirable a conforter la veue. Et dit quil est bō
les deputer de la premiere eaue ꝛ quon ne les doit māger aucu
nement crudz. Les naueaulx touteffoys ainsi quil dit sont plus
louables que les raues: incitent a luxure mollifient le ventre ꝛ
mondifient la voye orinalle.

¶ Des bettes.

Bette est vne herbe commune q̄ croist voulen-
tiers en noz iardins est la plus legiere de toute
autre ortalisse. En ya deux especes lune est noi
re lautre blanche. La noire a grosse racine com-
me les choulz ꝛ les fueilles forment comme lai-
ctues vng peu plus longues ꝛ grandes. Et ce-
ste espece aulcuns ont voulu dire questoit inerte ꝛ sans aulcūe
vertu: combien q̄ trouble ꝛ mouue le ventre maintesfoys iusq̄s
a la fleume: ꝛ prinse en viande amortist les fleurs aux fēmes.
Les blanches qui sont moyennement temperees lon donne vtil
lement ensēble des espices doulces a ceulx q̄ ont dangier du foye
et de la ratte ꝛ lieuēt les ardeurs du fort este donnent appetit a
ceulx q̄ sont degoustes ꝛ rēplissēt de laict les nourrisses ꝛ man-
gees auec le iust mouuēt le vētre ꝛ sans ledit iust le restanchēt
Paladius dit que se doyuent semer en feurier encores que tout
leste se puissent semer ayment terre pourrie ꝛ moiste ꝛ quāt ont
quatre ou cinq fueilles lon les doit replanter en aultre pt ꝛ met
tre du fiens frais aux racines: veullēt estre souuent labourees
et semees. Les noires seme lon voulētiers en mars en quelque
terre qui soit labouree. Et quant sont vne foys aduenues se re
nouuellent sans fin delles mesmes par cause de leur semence q̄
combe en la terre tellement que encores que tu vueilles a grant
peine les pourras abolir ne euacuer ainsi q̄ met Paladius. Se peu
uent aussi semer en auril et en iuing son les arrouse ꝛ aussi en iu
illet: au moys doctobre pareillement en lieux secz: ou les peulx

plantet ailleurs en meilleur terre audit moys grāde est la diffe rence ainsi q̄ dit pline des blanches & des noires car diẽt aulcūs que les blāches laschēt le vētre & les noires serrēt vng peu: oul tre ce dit pline q̄ les racines ou des blanches ou des noires frais ches & moillees pēdues en vne corde sont efficaces & bōnes con tre morsures de serpēs quest fort a croyre. Et la racine des bet tes noires cuytte en eaue lieue la gratte: & le ius de ladicte raci ne est bon a la douleur de teste. Et si ledit ius de la racine de la dicte bette noire est exprime & infondu dedās les aureilles lieue le bruyt & corner dicelles: fait bien pisser mitigue la douleur des dentz quāt est mys par dessus & empres la dent q̄ deult: vault contre poinctures de serpens ainsi q̄ escript pline. Il dit oultre ce que le iust de la bette blanche mesle auec vng peu dalun ayde grandement a la douleur du feu sainct anthoine. Et serapion mesle seullemēt ledit iust auec vin aigre pour ayder audit feu sainct anthoine & a vne aultre maladie dicte erisypile: mais lu saige frequent desdictes bettes il dit q̄ mordique lestomach & les entrailles et toutes les deux especes sont de petit nourissement mais elles vallent & sont bonnes pour ouurir les opilacions de la ratte & du foye: & si le ius desdictes bettes est mis ensemble du miel dedans les narines purge la teste & le cerueau. Il ya vne aultre espece de bette qui est sauluaige appellee lymonion q̄ a les fueilles assez plus petites subtilles & serreees voulētiers de vnze fueilles lesquelles fueilles sont bonnes a ceulx q̄ sont brus les. Et leaue ou sa racine aura este cuytte lieue les taches & ma cules des robes et des parchemins.

¶ Des choux.

Brassica vault autant a dire q̄ caulis cest vng chou a nostre langaige. Et caulis nest adire aultre chose que tronc & fueille & pource que les choux sur toute aultre ortalisse croissēt en trōc & en fueilles po'ce sōt ainsi apelles lesq̄lz choux selon cathon en son liure de agriculture vōt de uant & sont preferes a toute aultre ortalisse tāt a cause du grāt vsaige que auons a nostre manger commune pour les singulieres vertus diceulx et principallement a cause de leaue ou lesdictz choux sont estes cuytz ou laues laquelle il dit estre tressalutai-

re bonne & grandement utile en plusieurs choses cõme verrons
cy dessoubz en partie. Et dit ledit cathon que iadis le peuple rõ=
main usa en medecine desditz choux enuiron lespace de six cens
ans. Encores nestoient venus les medecins en la cite de rõme
lesquelz apres que furent venus redigerent & mirent la faculte
de guerir maladies par ung art forment peregrine: et controu=
uerent les drogues & aultres pigmens & mirẽt le pris en iceulx
a leur vouloir/mais parauãt tant les laboureurs & peuple me
nu cõme les cheualiers & aultres nobles & gens darmes gueris
soiẽt leurs playes glorieuses & victorieuses cycatrices p la seul
le vertu desditz choux & cultiuoient iceulx & aymoyent tant a
cause de leur salut & grant vertu cõme pour en viure & man=
ger. Merueilleuses sont les louãges q̃ fait ledit cathõ des choux
Principallement de ceulx qui sont crespes Car il en met troys
especes lune est doulce & a les fueilles grãdes & amples & le trõc
grãt & hault & ceste espece est dicte pictagorique laq̃lle tiẽt ver
tus lautre est crespe & aspre & la nõe appie & dit q̃lt bonne mer=
ueilleusemẽt & singuliere a curaciõs & plus vertueuses q̃ la p̃=
miere: la tierce est plus petite & a le tronc & fueilles menues & tẽ
dres & nest mye telle q̃ les aultres: encores a la fin y en mect il
une aultre espece erratiq̃ q̃ pline appelle sauluaige: les aultres
lappellent pierreuse q̃lt grãdemẽt ennemye & cõtraire au vi tel
lement q̃ les vitz & sermens la fuyent & craignent moult et en
meurent souuẽteffoys a cause dicelle quãt est prochaine & celle
a voulentiers deux fueilles ou trois rondes petites & doulces &
est plus blãche q̃ les aultres & plus velue. Plusieurs aultres e=
speces met pline tant differentes en grãdeur: haulteur: largeur
tendreur couleur cõe en figure diuerse lesq̃lle espece sont choux ca=
bus q̃ sõt rons & serres & autres q̃ ont fueilles multiplicẽs & in
numerables. Mais q̃lle soit de toutes ces especes. Paladius dit
que ce peuent semer toute lãnee en terre grasse & bien labouree:
hayssẽt seullemẽt terre argileuse & ne peuẽt auenir en areine ne
sablõ si cõtinuellemẽt ne sont arrousez deaue & refraiches dicelle
en quelq̃ dispositiõ q̃ le tẽps soit ne leur chault ne aussi du froit
silz sont encõtre & a lopposite du mar i auienẽt vistemẽt & sõt tar
dis a lopposite de septẽtrion mais sõt plus sauoreux & pl⁹ robu=
stes & fermez se delictent en lieux bas & destre biẽ souuẽt semez

et pricipallemēt de fiēs dasne selō pline. Et si lhumeur ⁊ fiēs le² deffault en sont pl⁹ sauoreux ainsi q̄l dit ⁊ agreables a mager ⁊ par le cōtraire serōt pl⁹ fertilz silz sont moistemēt ⁊ semes de re chief dit paladius q̄ silz sont au large en seront pl⁹ beaulx ⁊ p le cōtraire serōt petis estāt combles ⁊ serrez q̄t nont q̄ trois ou .iiii. fueilles son inspargist auec q̄lq̄ tamis ou nytre pillé p dessus sē= blerōt estre couuert de neige. Lon les doit replāter quāt cōmēcēt auoir fueilles ainsi q̄ dit pline: ⁊ paladius y adiouste ⁊ dit que en tēps dyuer on les doit plāter au pl⁹ chault du io² enuirō midy plu stost deuāt q̄ apres: ⁊ sil est tēps deste les cōuiēt plāter sur le soleil couchāt ⁊ dit pour les faire venir pl⁹ gros ⁊ reboustes q̄l cōuiēt iceulx souuentessois couurir de terre fraiche: oultre ce dit q̄ la se= mēce vieille desdits choux se cōuertist en eaue: mais po² les semer le tēps pl⁹ util ⁊ apropriè est au mois de septēbre pour le replā= ter; au cōmēcemēt de nouēbre ⁊ lors no⁹ seruirōs tout lyuer d̄ le²s fueilles ⁊ au pri tēps des grelets on les peut touteffoys ainsi q̄l dit semer en iāuier feurier ⁊ a la fin dauril au mois de iuig petit= lemēt po² les replāter au cōmēcemēt daoust en lieu q̄ se puissent arroser ou en tēps de pluye: or les louāges ⁊ vert⁹ desdits choux seroyēt longues a racōpter toutes | car crysipus anciē medecin en a bien fait vng volume ⁊ a dirige icelluy par to⁹ les mēbres ⁊ p ties de lhōe aīsiq̄ escript pline diocles aussi sēblablemēt ⁊ deuāt to⁹ aultres pitagoras ⁊ marc cathon bien amplemēt pourquoy souffira en dire aulcunemēt des vertus pricipalles. | Et premie= remēt de celle espece de choux q̄ a les fueilles grādes ⁊ ample ⁊ le tronc haulx ⁊ gros dont cathon quest bonne contre toutes en= fleures ⁊ tumeurs ⁊ a toutes playes pillee ⁊ mise p dessus et si purge toutes vlces ⁊ guerist sans douleur ⁊ toutes playes pu= trifies chancres pareillemēt guerist pl⁹ q̄ aultre quelconq̄ mede cine q̄ lon sceust faire. Ledit cathon enseigne touteffois ⁊ vault parauant quon laue icelluy tresbien deaue chaulde apres quon y mette deux foys le tour desdits choux bien pillez p dessus. Et si es mamelles ou tetines a aulcune vlcere semblablemēt lesdicts choux pilles ⁊ mis la dessus les guerissēt. Et si la playe ou vlce re ne peut tolerer la chunonie ⁊ vehemēte force desdits choux dit quon y mesle de la farine dorge. Et p ainsi le mettre dessus ⁊ le guerira ⁊ purgera nettemēt. Et se on les veult manger decoup

pres lauees essuyees ⁊ inspargies auec sel ⁊ vin aigre nya riens pl⁹
salutaire ⁊ vtil. Et pour les manger plus aggreablement, en=
seigne dy adiouster de la mente, rue: coriandre ⁊ du sel inspargir
par dessus et y mettre puis du vin aigre ⁊ moust ou du miel en
lieu dicelluy et seront bons ⁊ sains ⁊ ne laisseront aulcune chose
contraire ne mauluaise dedās le corps ⁊ feront bon ventre pur=
geront la teste ⁊ les yeulx ⁊ celle deult gueriront icelle: conuient
toutesfois ainsi quil dit manger lesditz choux tousiours de ma
tin a ieung et sil ya melencolye ou les entrailles sont enflees.
Se le cueur deult: le foye polmon ou ratte brief a vng mot tout
guerist. Et aux maladies articulaires nya riens plus singu-
lier manges crus et decouppes ensemble la rue ⁊ coriande. Et
tant est grande la vertu desditz choux que ceulx qui les pillent
sen congnoissent estre plus fort ainsi que dit pline. Et leaue cuy
te diceulx ayde merueilleusement aux nerfz et artelz ⁊ si fait en
cores quest plus grant chose lorine diceulx qui les ont mangez
et beu le ius. Le ius aussi tiede desdictz choux instille auecques
du vin dedans les aureilles. Pline dit apres marc cathon quest
bon a ceulx qui noyent gueres. Aristote oultre ce dit en ces pro=
blemes quil nya riens plus singulier contre yuresse que les
choux ou leur semence: pource que de leur propre vertu ilz font
descēdre et venir aux meatz ⁊ conduytz de lorine le vin q̄ veult
monter hault au cerueau. Et cecy pareillemēt deuant luy auoit
dit marc cathon enseignant ceulx qui sont conuies a quelque dis
ner en deuoit prendre ⁊ manger parauant tous crus en vin ai=
gre ⁊ puis pourrons manger ⁊ boire plus liberallement sans ce
que la viande ne vin leur puisse faire mal ne troubler lenten=
dement et apres disner admonneste de rechief en prendre enco=
res et manger vng peu. Lescolle de erasistrate disoit quil ny
auoit chose plus vtile a lestomach et aux nerfz que les choux.
Et pource conseilloit les donner es paralitiqs a ceulx qui tren=
blent et qui crachent le sang. Et ypocras dit quon les doit don=
ner a ceulx qui ont dissentere cuytz par deux fois auec du sel ⁊ a
vne maladie quon dit tenasme. Et dit oultre ce que ilz donnēt
grant affluance de laict ⁊ purgēt les femmes: ⁊ si vne femme
les mange crus mettent dehors lenfant qui est mort. Appolodo
rus contre le venin des bouletz conseille a boire la semence ou

le ius ⁊ pline trouue aulcuns estre liberes de podagre beuãt le ius des choux cuytz:⁊ epicarin' afferme les deuoir mettre vtil lemẽt pilles sur la maladie des genitoires ⁊ en pl' grant effica ce ensemble les feues fraizees ⁊ pillees a ceulx q̃ sont rõpus auec de la rue. Pline dit q̃ lesditz choux sont de concoction difficille/et contraires aux reins. Et leaue diceulx cuyte loue en tãt de cho ses celle est sur terre espãchee rẽd puãtise. Dit encores q̃ lesdictz choux font mauluaise aleine ⁊ nuysent aux dentz et gencyues. Les choux sauluages quauõs descript p. dessus ont sẽblablemẽt grans vertus selon ledit cathon. Et briefuement ainsi que dit le pline sont bons a guerir inflations ⁊ aux melencoliques et a guerir playes fraiche auec du miel mais q̃ on ne les lieue deuãt le septiesme iour. Galien ⁊ dyascorides mettent aultres diffe- rences de choux ⁊ dyẽt bien q̃ en ya trois especes:mais ne les es- pecifient pas ainsi q̃ cathon ⁊ les aultres anciẽs:ains appellent la premiere espece domesticq̃:laultre saulu aige/la tierce mariti- me. Et leur p̃miere vertu est ainsi q̃ dit galien desiccatiue:la se- conde mõdificatiue ⁊ resolutiue:⁊ la tierce cõglutinatiue pource q̃lz cõglutinẽt/⁊ curẽt les apostumes ⁊ vlceres fraudulentes ⁊ aussi celles qui sont endurcies ⁊ deuenues a tant q̃ se peuent re- soluir : ⁊ pource q̃ leur premiere vertu est desiccatiue il dit q̃ ilz induysent quãt on les mãge tenebrosite a la veue. Dyascorides dit que quãt les choux ont vng peu boilly ⁊ lon les mange las- chent le ventre ⁊ prouocquent lorine. Et silz boillissent grande mẽt principallement son les fait boillir p deux fois en.ii.eaues serrent ⁊ retiennẽt le ventre. Et dit que les choux q̃ naissent en este sõt mauluais a lestõach ⁊ sont de pl' ague faueur q̃ les au tres ⁊ les sũmites des choux sont meilleurs a lestomach ⁊ pro- uoquẽt pl' a pisser q̃ les aultres parties:⁊ son les cuyst en eaue et sel ne sont mye bon audit estõach cõbien q̃ mollifiẽt le vẽtre et son laue la teste du ius des choux purge icelle ⁊ quãt lõ man ge les fueilles crues desditz choux vallent aux splenetiques/ et son les masche ⁊ puis lon transglotist le ius diceulx restaurent voix perdue. Et quant lon boit la premiere decoction desdictz choux lasche le vẽtre ⁊ prouoque les fleurs aux femmes selon ledit dyascorides. Et macer dit que lesditz choux vers font ha- bondance de lait aux nourrisses selles en mãgent souuẽt ⁊ leur

podagre

genitoires

apostumes

voix

lait aux femmes

purgent les fleurs ⁊ aydent a lestomach en cuysant la viande receu. Or lesdictz choux sont chaulx ⁊ secz selon tous medecins et tient lon quilz augmentēt melencolie font mauluais songes nourrissent peu et en vser ⁊ manger souuent nuysent a la teste es yeulx|a lestomach ⁊ induysent a dormition. En yuer toutesfoys son les cuyst auec chair grasses sont plus tollerables que en este pource quilz purgent la fleume adoulcissent le gorgeron et font bonne voix. Magnini dit que le ius des choux principallement quant ne cuysent gueres est laxatif ⁊ leur substance est constipatiue. Et dit que prendre ledict ius ensemble ladicte substance est fort indecēt:pource que lung lasche ⁊ lautre restraint Et par ainsi lestomach est agite ⁊ commeu grandement a cause de ceste diuersite:mais sō oste la premiere eaue desditz choux ne sera pas lors indecēt prendre ladicte substance des dessusditz choux auecques le ius second ou tiers.

¶ Sensuyt la facon de composer les potaiges des choses dessusdictes. Et premierement du grueu ou auenat.

Iusques icy auons parle daulcunes choses simples ⁊ auōs declaire leur nature ⁊ vertu. Doresnauant me reuocquent les cuysiniers et me prient et pressent que ie leur dye les composites mistions et confections dicelles pour les mettre en viande ⁊ en faire potaiges:⁊ particulierement de ceulx quon faict des choses cy dessus prochainement declairees pourquoy obtemperāt a leurs prieres ie vient a parler desditz potaiges. Et premieremēt du grueu ou auenat:pour lequel faire conuient auoir de lespeaulte ou aueine monde nette et bien lauee : ⁊ icelle faire cuyre longuement a part au ius des pouletz ou du mouton qui soit bien gras. Et quant sera formēt cuyt en prendras dedās vne escuelle vne partie ⁊ y adiousteras trois roux doeufz ⁊ dissoluiras tout la dedans ensemble du saffran ⁊ puis le mettras dedans le pot ⁊ linspargiras despices et presenteras a table. Et de ce grueu icy les bretōs en vsent plus

que aultres gens ⁊ non tant seullemēt ainsi quest dit: mais for-
ment a tous potaiges soit au ius de la chair ou des choux ou
daultres herbes / car ilz en mettent voulentiers en tous potai-
ges et le trouuēt bon aggreable ⁊ plaisant a manger: nonobstāt
quil nuysent aulcunement ainsi quil est dessus au chappitre de
lespeaulte ou aueine.

¶ Du ris en quelque ius que soit.

Le ris apresteras et cuyras tout ainsi que a-
uons dit du grueu ou auenat excepte que aul-
cuns ny veullent point mettre des oeufz ce soit
a ta voulente et plaisir dy en mettre ou non.
Se peult aussi ledict rys apprester en laict ou
en amendes comme verrons cy apres.

¶ De la fromentee.

Se tu veulx aulcunesfois manger ⁊ faire de la
fromentee: premierement feras cuyre en eaue
tondit froment apres le mettras dedans leiue-
ou broet de chair grasse ou si aymez mieulx en
laict damendes. Et en ceste facon est potaige
conuenient en temps de ieusne pource quil re-
soluist tardemēt / cest a dire est de tarde digestion ⁊ nourrist beau
coup. Semblablement se peult faire lordiat ou le potaige dorge
et est plus louable selon aulcuns que nest la fromentee.

¶ Du millet en potaige

En eaue chaulde le millet bien laue cuyras
lentement ⁊ longuemēt au ius de la chair
a beau petit feu et tourneras souuentes-
fois ta potee auec quelque cuillier / ⁊ aduis-
se bien que ton pot soit loing de la flambe
et fumee. Apres y mettras du saffrā pour
luy donner couleur ⁊ le presenteras puis a
table. Aultres lapprestent et le font cuyre
en lait de chieure ou de vache comme verrons cy apres au cha-
pitre du rys cuyt au ius damendes.

¶Potaige de pain gratuse.

LE pain gratuse laittras vng peu boillir au ius de la chair apres que sera tire du feu et refroi-dy adiousteras du fromaige gratuse et mes-leras tout ensemble dedans le pot. Aulcuns y mettẽt deux ou trois roux doeufz ⁊ si le veux coulourer ⁊ y mettre vng peu de saffran en se ra plus aggreable et ioyeulx.

¶Potaige appelle versuse.

APres quattre roux doeufz bien frais demye vnce de cynamomme quattre vnces de succre du ius dorange quattre vnces semblablement: deux vnces deaue rose mesle tout ensẽble auec quel-que cuillier ⁊ reduis tout en vng corps. Et le cuyre ainsi quest dit dessus au chappitre du ius saffranne ou iaune. Et si veulx pareillement y pourras adiou-ster vng peu de saffran pour donner couleur: est viande mer-ueilleusemẽt saine principallemẽt en este ⁊ fort plaisante nour-rist bien et grandement refraiche le foye et reprimist bien fort

Feue frese en potaige.

METz la feue frese bien nettoyee ⁊ lauee empres le feu ⁊ quant commencera a boillir exprimis leaue et la met dehors du pot ⁊ en met de re-chief par autant de fraische que surmonte quel-que deux dois ⁊ y metz du sel a ton aduis ⁊ fai-re boillir ta potee bien couuerte loing de la flã-be pour cause de la fumee. Et ce iusques tadt-cte potee sera bien cuytte et redigee forment en paste. Apres la mettras au mortier et aggitteras et mesleras icelle tresbien et la reduyras en vng corps: puis de rechief la tourneras a son dit pot et le feras chauffer. Et quant tu vouldras faire tes platz: ou tes escuelles confiras ta viande en ceste composte

qui sensuyt. Et cuyras premierement des oygnons decouppes bien menu en huylle fervent dedans ung pot et y mettras & la saulge: des figues ou de pommes decouppees bien menu a petis loppins. Et ceste confection toute boillant & fervente infondiras et mettras dedans les platz ou escuelles ou sont lesdictes feves et presenteras sur table: aulcuns y veullent par dessus inspargir des espices.

Feves frites.

Les feves cuytes et resolues friras dedans la poille bien oincte de gresse ou dhuylle ensemble des oygnons figues: saulge et aultres herbes odorantes: puis les mettras dessus quelque plat et inspargiras par dessus se tu veulx des espices.

Poys au lart.

Fais boillir une foys seullement les poys avec toute leur coque & siltque puis ostes que soyent de leaue fais frire ung peu de belles lesches et loppins de lart: ne trop gras ne trop maigre. Apres metz lesditz poys ensemble & fais tout frire: finablement metz y peu de verius avec du moust vin cuyt ou succre et quelque peu de cynamomme et ainsi semblablement pourras faire des phasolz.

Potaige de chair.

Ayes de la chair maigre et la fais boillir puis decouppe icelle menuement et la fais cuyre de rechief en ung autre part au ius gras par demye heure avec la miette du pain gratuse ung peu de poyure et de saffran apres que sera ung peu refroidye auras des oeufz batus: du fromaige gratuse: persil mariolaine, mente decouppes menuemẽt & ung peu de verius et mesleras tout ensemble & puis les mettras dedans ton pot: le remenant tousiours doulcement avec la cuillier Semblablement pourras faire des corees et polmon des gelines ou aultres oyseaulx.

Potaige de trippes.

Bien lauees les trippes et nettes mettras cuyre empres le feu dedans vng pot ensemble quelque os de chair sallee pour leur donner goust et saueur et garde toy dy mettre du sel. Quant seront cuyttes les mettras dehors et les decouperas a beaulx petis loppins et y adiousteras de la mente saulge et sel autant que sera necessaire. Et de rechief les feras ensemble lesdictes herbes boillir vng peu et cuyttes que soyent et mises sur tes platz et escuelles inspargiras par dessus des espices: et aulcuns y mettent du fromaige gratuses.

¶Potaiges des trippes ou entrailles de la truyte.

Aulx entrailles et trippes de la truyte bien lauees et demyes cuyttes adiousteras vng peu de poyure persil mente saulge decouppes bien menu. Et quant auras faict tes platz ou escuelles tu mettras par dessus des espices.

¶Oeufz de truyte a facon de pois.

Les oeufz de la truyte demy cuytz et ostees du pot deuiseras a petites pieces et menus loppins. Et affin que le ius appare trouble et espes tu feras passer par le tamys ou estamine de la miette du pain blanc ensemble ledict ius ou si par lheure pouoyes finer du ius propre des poys en prendras ce que te semblera estre assez: puis ensemble ce ius feras de rechief cuyre lesdictz oeufz de truyte auec des espices saffran persil mente bien decouppes menu: et te semblera au goust que tu manges des pois.

¶Laictues en potaige.

Les laictues principallemēt le millieu cuyras auec vng oeuf purge et verius. Aultres les cuysent et sont saines grandement ensemble les pouletz dedans le pot ou aultre chair et y mettent vng peu de verius principallement en este.

¶Potaige de pommes.

Les pommes feras cuyre auec le ius de la chair et quant seront pres que cuyttes en icelluy mesmes pot mettras vng peu de persil & de la mente menuement decouppes. Et si tu veulx le ius plus espes le feras facillemēt auecques la miette de pain ainsi quest dit dessus au chapitre des oeufz de trupte. Et quant auras faict tes escuelles mettras p dessus des espices.

De la semole.

La semole mettras au ius gras & feruent dedans quelque pot le remenant incessamment auec la cuillier & ainsi feras boillir ta potee p demye heure sur les charbons loing de la flābe a cause de la fumee apres mise es escuelles inspargiras du fromaige gratuse par dessus et des espices. Et en ce temps de ieusne pourras confire ladicte semole auec succre ius damēdes & eaue rose: et tout ainsi le mil let: aueine: orge & aultres. Ceste viande approffitera beaucoup a Mario qui est fort greue de la toux.

Potaige de raues.

Les raues bien lauees & decoupees a beaulx loppins feras tresbien cuyre en quelque ius gras et cuyttes que soyent et pillees les remettras par aultreffoys cuyre en autre ius plus gras & meilleur sil se peult faire que le premier ensemble q̃lques lesches de chair sallee & saffran & quant auront vne foys boilly en feras tes escuelles & presenteras a table. De ce ne mangera point nostre galbe qui ne peult contenir son orine.

Potaige de fenoil.

Tu cuyras les fenoilz tout ainsi que les choulx. Se doyuent toutesfoys mieulx cuyre & decouper aymēt fort le poyure & requierent auoir condiment de chair sallee ou dhuylle.

Potaige a la romaine appelle lozans ou crosetz.

AVoit fault de bonne farine ⁊ pestrir icelle auec vng peu deaue apres estãdre ladicte paste sur quelque tableau auec vng pillon de boys bien delie pl⁹ gros au millieu que aux deux boutz. Apres que sera bien estandue ⁊ delie conuient ce copper a belles losanges: puis les feras cuyre ⁊ infondiras au iust gras chault ⁊ feruent. Et si les conuiẽt cuyre en eaue en tẽps de ieusne y mettras du beurre ⁊ du sel. Et quant seront cuyttes les mettras sur vng beau plat auec du formaige beurre succre ⁊ espices doulces. Et tout ainsi dois cuyre les crosetz lesqlz se font pareillement auec petis loppins de paste mais lon les presse auec les doys tournant ⁊ decouppãt ladicte paste deliement.

Potaige frumentin ou menudetz.

LE potaige frumentin se fait forment ainsi que nous auons dit des lozans. Mais lon les decoupe plus menuement et se cuysent ainsi quest dit prochainement dessus.

Potaige des racines du persil.

AV iust de la chair tu cuyras tresbien les racines du persil bien lauees ⁊ estanees cest a dire leue le dur qui est par dedãs au millieu desdites racines quãt sont dures Et quãt sont cuyttes et decouppees les feras cuyre de rechief en aultre iust gras ⁊ meille⁹ se tu peulx qui le premier auecques poyure et saffran ⁊ quant auront vng peu boilly en feras tes platz ou escuelles et tout ainsi peulx faire des racines de laliyãdre. Vault a gens graueleux et qui pissent a grant peine ainsi quest dit dessus a son chapitre.

Courge frite.

PRemierement tu racleras bien la peau et escorce premiere qui est dessus la courge apres coupperas icelle courge en belles lesches delieres: et les feras vng peu boillir puis les osteras du pot ⁊ estẽdras icelles nettement sur quelque table. Et quant se-

ront frites ꝛ mises sur le plat infonditras par dessus ceste saul-
ce: cest assavoir ail fenoil myette de pain blanc macere en ver-
iust tout dissolui ꝛ mesle ensemble ꝛ plustost soit cler que espes
Et ceste saulce se tu veulx peulx faire passer parmy lestami-
ne. Aulcuns ya qui ny veullent aultre chose que le veriust ensē
ble la fleur du fenoil. Et ceulx qui ayment le saffran y en met-
tent et adioustent.

Potaige de coinge.

LEs coigs cuytz au iust maigre pilleras ꝛ puis
les dissoluyras en iust damendes ensemble du
iust de veau ou des poulletz. Et feras tout
passer par lestamine dedans ton pot ꝛ y adiou
steras du gingembre cynamome succre ꝛ saf-
fran et de rechief feras boyllir lentement sur
les charbons loing de la flambe remenant tousiours avecques
la cuillier la dicte potee. Aulcuns y mettent et instillent du beur
re ou de la gresse fraiche et quant est cuyt, inspargissent sur les
escuelles du succre et des espices.

Feues taillees a la guise nouvelle.

TU laitras les feues dedans leaue iusques
soyent bien macerees ꝛ remoillees apres pren
dras vne chascūe ꝛ tailleras doulcemēt son es
corce au dessus vers la teste ou est le noir: tel-
lemēt que en puisses getter la feue et noyau
quest dedans. Apres ce fait mettras dedās les
escorces vacques ꝛ vuydes des amēdes pillees en succre ꝛ eaue
rose. Finablement les feras toster en quelque petit pot ou poil-
le sans eaue ꝛ prendras bien garde que ne se bruslent ꝛ quāt te
apperront assez tostees mettras icelles dedās tes escuelles ꝛ in
fonditras par dessus quelque bon iust ou broet dedans lequel met-
tras du persil et espices: aulcuns y adioustent des oygnons.

Potaige du cheneue ou de la graine du chanure.

POur douze cõuies feras potaige de chenetue:cest de la graine du chanure mõde en ceste faço Vne liure de graine de chanure bien nette et monde cuyras iusques puisses forment coupper icelles a Vng cousteau. Lors la prendras et la pilleras auecques Vne liure damendes ensemble a moele du pain gratuse:et mesleras tout ⁊ dissolueras auecques du ius maigre ⁊ feras tout passer par lestamine dedans ton pot| lequel mys au feu tourneras ⁊ remeneras bien souuent auecqs Vne cuillier. Finablement quant sera pres que cuyt mettras dedans demye liure de succre:demye Vnce de gingẽbre Vng peu de saffran ensemble deaue rose. Et quant sera cuyt ⁊ mys aux escuelles inspargiras dessus des espices doulces. Cecy me semble que soient les baricolles de senes: car de plusieurs choses probables et bonnes sen fait Vne masse composte:et improbable po' ce que ceste Viande est de difficille concoction donne fastic ⁊ grãt douleur.

Potaige fait de chair.

ADix conuies boilleras tresbien Vne liure de la tetine grasse de la truye ou de la gresse des roignons du Veau ou du sein ⁊ auine de pourceau. Et quãt sera cuytte ⁊ decouppee y adiousteras demye liure de fromaige Vieulx tãt gras q̃ pourras ⁊ auec ce des herbes odorantes bien decouppees:poyure gingẽbre ⁊ girofle pareillemẽt ⁊ mesleras tout ensemble aulcuns y adioustent la poictrine du chappon pillee laquelle est bien ceante. Tout cecy inuolueras en bonne farine qui soit este bien pestrie ⁊ redigee delieement en forme dũg fueillet de papier ⁊ ce a la grandeur dune chastaigne: et quant sera tout inuoluy et couuert le cuyras au ius gras couloure de saffran. Ne Veult guieres cuyre mais Veult estre inspargy sur le plat de formaige gratuse ensemble despices doulces. Ceste Viande se peult faire pareillement de la poictrine dũg faisan: perdrix:gelines:ou daultres plusieurs oyseaulx.

¶Macarons en potaige.

EN eaue doulce tu piſtriras treſbien de la fa
rine blanche deliemēt paſſee auec vne gle
re doeuf ou plus ſelon que vouldras faire
et auec eaue roſe: apres auec les dois feras
tes macarons bien deliement ainſi que pe=
tis vermiceaux puis les feras bien ſeicher
au ſoleil et ſe garderont par deux ans ou
plus. Et ces macarons ou petis vers de
paſte quāt les vouldras faire cuyre les mettras empres le feu
par leſpace dune heure au ius gras ⁊ mys ſur tes platz ou eſcu=
elles les condiras auec le fromaige gratuſe ⁊ eſpices doulces: et
ſil eſt iour de ieuſne les pourras faire cuyre au ius damendes et
laict de chieure: mais pource par ledict lait ne requiert pas eſtre
tant cuyt tu les feras par auāt en leaue vng peu boillir ⁊ puis
y adiouſteras ⁊ mettras tōdit lait: ⁊ quāt ſeront cuytz ſouuien=
gne toy les inſpargir de ſuccre. Et telle facon de cuyre eſt formēt
ſemblable a toute viande ⁊ potaige faict de farine: ⁊ qui veult
les peult coloret auec du ſaffrā ſe neſt que fuſſent cuytz en lait.

¶Potaige dherbes.

METz dedans leaue feruent au pot les fueilles des
vitz ou des ſermens quant ſont tendres: ⁊ auſſi les
fueilles des borraches et puis le lieue tout a coup: ⁊
les decouppe apres ſur quelque table au net auecq̄s
du perſil et de mente a vng couſteau: ⁊ quāt ſeront
decouppees ⁊ puis pillees au mortier finablement les mettras
dedās vng pot et les feras cuyre ⁊ boillir vng peu au ius gras
Et quant ſera cuyt linſpargiras de poyure.

¶Rys aux amendes.

POur dix conuiez auras demye liure de rys et le
laueras deux foys ou troys en leaue chaulde et
laue cuyt eſtēdras icelluy deſſus quelq̄ table au
net iuſques leaue ſen ſoit yſſue ⁊ escoulee: apres
quant ſera mis dedans le mortier auecques vne
liure damendes plumees pilleras tout enſemble

et auec de leaue fraiches feras passer par lestamine dedans ton
pot et la dedans y adiousteras demye liure de succre ⁊ les feras
cuyre a petit feu loing de la flãbe sur les charbons en remenant
souuent ladicte potee auec vne cuillier tout alentour du pot: et
conuient que boille demye heure. Semblablement se pourroit
cuyre en laict de chieure: mais pource que ledict potaige souuen
tesfois se trouue rime ⁊ prent fumee sil aduient par ceste facon
y peulx remedier. Et osteras ton rys doulcement sans toucher
alentour dudit pot ne au fons ⁊ le remettras dedans vng aul-
tre pot q̃ soit bien net ⁊ auras quelque linge blãc ⁊ net sur tout
et mettras icelluy en troys ou quattre doubles ⁊ ainsi ploye le
moilleras en leaue fraiche apres reployeras icelluy ⁊ le presse-
ras auec les mains pour en faire yssir leaue. Et quãt sera este
assez serre ⁊ exprime: le mettras nettement dessus ton pot en es
toupant la bouche dicelluy aptement. Et de brief aultresfois fe-
ras tout ainsi iusques apes attire ⁊ mys dehors toute la fumee
dudit rys ⁊ cest le seul remede en telz cas. Tout ainsi quest dit
dessus du rys tant de lapprester que dudit remede datirer la fu-
mee ⁊ rimeure: tu peulx entendre que se peult faire a lordeat:
millet grueu ou auenat ⁊ tous aultres telz semblables.

¶Potaige damendes.

DEs amendes tu pilleras vne liure ensẽble la miet
te du pain blanc remoillee ⁊ tout bien pille ⁊ dissol-
uy en eaue fraiche consequentement le feras passer
par lestamine dedans ton pot. Et tout ainsi quest
dessus dit feras cuyre: non oubliãt dy mettre demye
liure de succre veullent peu cuyre ⁊ est plus plaisant et aggrea
ble liquide et cler que quant est espes aulcuns y adioustent de
leaue rose.

¶Peau de chappon en potaige

QVant ton chappon sera boilly coupperas icel-
luy doulcement alentour et luy osteras sa pe-
au principallement celle quest alentour du col
Et decouppee ladicte peau / et mise en pieces
la feras cuyre de rechief p̱ demye heure au ius
gras ⁊ y adiousteras du saffran pour y donner

ras du saffran po^r y dõner couleur ⁊ mis sur le plat ou escuelles inspergiras p dessus espices ⁊ fromaige gratuse. De ceste viãde se delectoit fort nostre archigal quãt il en pouoit souuent auoir.

Ciches rouges en potaige.

Vne liure de ciches ou pl⁹ laueras en eaue chaude: ⁊ laues ⁊ mis dedans le pot sans eaue messeras iceulx auec tes mains par bon espace ensẽble demye vnce de farine vng peu dhuyle: et du sel vingt grains de poiure grossemẽt pilles et cynamõme passee: apᵽs les mettras empres le feu auec trois metretes deaue de la saulge du rosmarin ⁊ des racines du persil decouppees menuement ⁊ tout ainsi les feras boillir iusques soyẽt rediges a .viii. escuelles. Et quant seront pres q̃ cuytz instilleras vng peu dhuyle dedans. Et se tu veulx ledit ius pour malades ny mettras gueres dhuyle ne despices.

Ius ou potaige de courge.

TV cuyras la courge decopee au ius ou en eaue auec vng peu doignons et puis la feras passer par vng cuillier perce dedans ton pot ou y aye du bon ius gras vng peu de verius ⁊ saffran ⁊ quant aura vng peu boilly losteras du feu: et quant sera aulcunement refrigere y adiousteras deux roux doeufz batus ensemble vng peu de fromaige vieulx gratuse ⁊ remeneras souuent ta potee. Finablement mys aux escuelles mettras par dessus des espices.

Laict en courge.

Puis que auras bien boilly la courge ⁊ apres exprimy son eaue feras icelle passer par lestamine ou par la cuillier percee dedans ton pot: puis la feras boillir auec ius damendes ⁊ lait de chieure Et finablement y mettras du verius ou succre selon la volupte et goust de ceulx que tu vouldras.

¶ Carabaſſe a la catelanne.

LA courge que les catelans dyent carabaſſe bien mondee tu mettras dedãs ton pot auec du lart ſeullement. Et la tu laitras icelle cuyre ſur les charbons par leſpace de quatre heures ou enuiron remenant ſouuenteſfois ta potee auec vne cuillier. Apres y adiouſteras du ius gras ſaffrãne composte ⁊ meſle en ſuccre ⁊ eſpices. Aulcuns y mettent encores deux ou troys doeufz batus enſemble du verius et fromaige grattuse comme eſt deſſus dit au ius ⁊ potaige de la courge.

Auſſi au potaige de feues fraiches ou daultre legun.

AInſi que les amendes tu plumeras les figues en eaue chaulde et puis les mettras au pot ſur les charbons auec du ius gras ⁊ chair ſallee: et quant te ſẽbleront pres que cuytes ⁊ y mettras du perſil ⁊ mente decouppes menu ⁊ ainſi ſemblablement peulx cuyre tout aultre legun: en leur eſcorce ſans oſter icelle comme auons fait auſdictes feues.

¶ Potaige en ieuſne appelle verzuſe.

LEs amendes enſemble tu meſleras mondees en eaue chaulde et pillees au mortier: la myette du pain remoillees en verius / puis y adiouſteras du ius de lorange et vng peu de ſuccre ⁊ de eaue roſe et bien petit de ſaffran: ⁊ tout cecy feras paſſer dedans ton pot par leſtamine. Et feras boillir loing de la flambe ſur les charbons remenant touſiours auec vne cuillier ta dicte potee.

¶ Potaige en ieuſne appelle leucophage.

EN vng mortier tu pilleras vne liure ⁊ demye damendes leuees leurs pellicules. Et quant ſerõt pillees y adiouſteras de la miete du pain remoillee au ius des poys: et auſſi demye liure de la poulpe: dung poyſſon de mer: ou deaue doulce: principallement dung lus boilly ⁊ pour

dissoluit lesdictes amandes pain ⁊ poysson pilleras ⁊ mesleras ensẽble du ius de lorange ou du Verius eaue rose demye liure de gingẽbre ⁊ demye liure de succre. Et quant sera tout redige en Vng corps le feras passer ⁊ le transmettras dedãs ton pot par lestamine ⁊ le feras Vng peu boillir loing de la flambe sur les charbons:⁊ souuiengne toy de le remener continuellemẽt. Cecy nourryst peu ⁊ demeure longuement en lestomach reprimist la colere/ tollist lardeur de lorine:⁊ augmente generation.

Poys en ieusne.

En temps de ieusne tu pourras cõfire les pois auec lait damendes par la raison deuant dicte. Ceste Viande euitera pandagaste pource quest de tarde concoction: augmente melencolie ⁊ nuyst aux nerfz.

Potaige dherbes appelle iote.

Les herbes mises en leaue feruẽt et bien tost leuees decoupperas menu:⁊ decouppees pilleras icelles au mortier. Et quant seront pillees les feras bien boillir tant que soyent cuyttes et adioustant du succre ce que te sẽblera estre assez. De cestuy potaige Vsera Celius lequel Va tard ⁊ a peine a chambre:⁊ cõbien que ne nourrissent guerres et soyẽt de tarde concocton:elles meuuent ce nonobstant le Vẽtre:laschẽt icelluy:augmentent geniture et mitiguent lardeur de lorine.

Aultrement potaige dherbes.

Les herbes ainsi quil est dit dessus cuyttes et decouppees cuyras au ius gras de la chair de lhuyle ou du beurre:nourrissent peu:sont de legiere cõcoction:laschent le Ventre:repriment la colere.

Potaige de cheneue ou de la granne du chanure.

La semence du chanure laisseras en leaue par vng iour et vne nuyct celluy qui noyera par dessus comme vin et inutile osteras et ceulx du fons ensemble des amẽdes mondees pilleras et quãt serõt pillees dissolluiras en ius de pois et y adiousteras vng peu de succre et deaue rose et cuyras tout ensemble et longuement le remenant maintes foys du cuillier. Cestuy potaige cassius repreuue grandement et dit quil nya nul aultre tant insalubre et dommaigeable:

Choux a la rommaine.

Avec les mains tronceras et rompras les choux et getteras iceulx dedãs leaue chaulde et feruante. Et quãt seront demy cuytz leueras celluy ius et les transmueras en aultre pot et inuolluiras ensemble du lart bien pille: Et oultre ce y adiousteras autãt de ius gras que sera necessaire et ainsi les laisseras vng peu boillir pource q̃ ne veullent gueres cuyre. Cestuy nuyst a lestomach et a la teste ainsi que auons dit dessus au chappitre des choux: et a ceste cause nostre cornely encores que soit tromain hait lesdictz choulx comme pernicieulx et dommaigeables.

Potaige iaune et saffranne.

Pour douze conuies pilleras vne liure damẽdes ensemble leur pellicules et membres: et y adiousteras la poictrine du chappon boilly ou daultre bon oyseau quattre roux doeufz demye liure de succre: vng petit de cynamomme et gingembre et vng peu de saffran et le dissolluiras tout auec du ius gras et vertius: et quant sera dissolu le infonditas et mettras dedans ton pot p lestamine et le feras cuyre p lespace dune heure loig de la flãbe sur les charbons en remenant souuẽt la potee aulcuns ya ce pendant q̃ boillist: q̃ mettent et infondent parmy deux vn-

tes deaue ou de beurre frais et mys sur les escuelles inspargis=sent despices nourrist bien ⁊ si est de tarde concoction: toutesfois engresse, comeut luxure ⁊ prouffite a ceulx qui sont dangereux du foye ⁊ du cueur.

¶ Potaige de fleur de seuz

A Douze conuies en temps de ieusne laisse=ras demourer dedans leaue fraiche par les=pace dune heure troys onces de fleurs sei=ches de seuz; ⁊ exprimee leaue de celles fle'es la moytie pilleras ensemble vne liure ⁊ demye damendes mõdees ⁊ y/adiousteras de la miette du pain blanc remoillee, demye li=ure de succre petit de gingembre: ⁊ si veulx iaune vng petit de saffran tout cecy passeras par lestamine de=dans ton pot. Et quant commencera a boillir y mettras dedãs lautre moytie de tes fleurs entiers. Et quãt sera cuyt le presen=teras a table ⁊ inspargiras des espices par dessus. ¶ Cestuy po=taige encores q̃ nostre Labeo non seullement au goust: mais en cores au sentir le reboute et desprise: si est il ce nonobstant vtil et prouffitable a la poictrine, au foye: melencolie et a ceulx qui sont vexes des emorroides ainsi que auons dit dessus au chapi=tre du seuz.

¶ Potaige de fleurs de seuz ap=pellez zanzarelle blanche.

POur dix conuies pilleras bien vne liure damen=des mondees ensemble vng peu de fleurs du seuz tout pille ⁊ dissoluy en eaue fraiche le man=deras dedans ton pot par lestamine. En reser=ueras toutesfoys vng peu pour dissoluir deux pains gratuses dix gleres do ufz bien batues et demye liure de succre: lequel surplus et reseruation mettras de=dans tondit pot quant commencera a boillir. Ne requiert point estre tourne du cuillier: mais quant se commencera a espessir le mettras dessus tes platz ou escuelles et preseteras a table aux conuies. Et souuiegne toy de inspargir des espices doulces par

dessus. De cecy vsera aristophene pource quest bon a adoulcir la poictrine et meut le ventre.

¶Potaige de cataloigne
appelle leucophage.

Pour dix conuies tu pilleras des amandes mondees et les dissoluiras au ius gras de veau ou des poulets puis les feras passer ensemble deux onces de farine de rys par lestamine dedans le pot comme il est dit dessus frequentement et y feras du feu lentement par lespace dune heure: le remenant souuentessoys que ne tiengne entour du pot: finablement y adiousteras demye liure de succre & la poictrine dung chappon boillie & pillee. Et quāt sera cuyt y mettras deaue rose et mys sur les escuelles incontinēt; inspargiras des espices doulces et presenteras a table. Nourrist bien et encores que soit de tarde concoction: engresse le corps|ayde au foye: serre le ventre: et pource nuyst a ceulx qui ont la colique passion.

¶Sensuyt le huytiesme liure des condimēs
appellez vulgairement saulces.

Avoir descript iusques icy tant des variatiōs des viandes nestoit pas assez|satiffait si ie neusse explicque & mys en ce liure les condimens saulces et esperons pour exciter lappetit perdu & le goust endormy: lesq̄lz condimens ou saulces ie approuue & tiens estre bons vtilz & necessaires si p cause de maladies grandes chaleurs & honneste labeurs & trauailz lon eust perdu le desir & goust de manger. Mais si par vne superflue epulence si par luxure immonde par intemperance desordonnee lon vse & prent iceulx ainsi quon fait cōmunement au iourdhuy lors: ie ne les iudique pas seullemēt destre a reprouer: mais destre expelles et condānes totallement cōme inutilz & iniq̄ & vehemēs instrumens de luxure & desordōnance. Et iay|veu nōpas a rōme seul

lement ou les gens vivent a grans triumphes: coustz despens mais encores en aultres citez riches & delicieuses tãt dytallie de france que dailleurs plusieurs gens estre tant adonnes au ventre & a la gueulle quil perdoient lappetit de manger par crassitude & grant epulance de viandes & p frequentre et indigeste replexion de manger. Et [?]se conqueroient de ce quilz ne pouoyent bien engorger toutes viandes a leur voulente desordonnee soy offrans de donner grans dons et premiacions a tous ceulx qui leur pourroient exciter aulcunement leur estomach clos & charge: et leur gueulle questoit endormie & mortifiee en voracite et crapule. O dieu immortel quant grant tresor se cõsumist en tel desordre & quant grans richesses perissent: mais il mest plus seur retourner a mon propos & premiere institucion que irriter ainsi & commouoir lire & colere diceulx qui vivent intempereement veullent estre veuz modestes: parcz & attrempes. Or doncques pour les bons qui travaillent et de corps et dentendement & maintesfoys par maladies: laschetez: ennuytz: froydures ou chaleures & aultres mains contraires accidens ilz perdẽt le goust & appetit des viãdes & desir de manger. Et aussi pour reprimer corriger & amender la malice de plusieurs viandes & la indisposition du temps ie proposeray condimens ou saulces par lesquelles pourrons trouver goust de manger et lindisposition des viandes et du temps se amenderas grandement & par ainsi consequemment ilz pourrons vivre en honneste volupte et sante & continuer leur labeur & travail. Et premierement est de scavoir que toutes saulces ne sont mye bonnes en tous tẽps ains aulcunes sont bonnes en este & en temps de chaleur qui ne vauldroient en yver ne en temps de froit. Et par le contraire en ya qui sont propres lyver qui seroyent malles et indescentes pour temps deste. Et pource generallement convient veoir et dire dicelles premierement: apres particulierement pour les cuysiniers verrons la facon de les faire.

¶ Des condimens & saulces quon doit mãger en vng chascun temps et en vne chascune chair: et ce generallement.

Premierement dõcques deuõs scauoir quelles saul
ces et condimens sont appropriees a vng chascun
temps affin que nous nabusons de bailler la saul
ce dyuer en este ⁊ celle deste en yuer. Aussi pareille
ment ceste saulce qui appartient a la chair boillie
nest pas bien seante a la rostie ⁊ ainsi semblable=
ment de plusieurs aultres differences comme verrons. ¶ Les
saulces doncques affin que tu saiches ⁊ les condimens qui sõt
appropries en este: sont veriust: aigrest: vin aygre iust lymons
iust doranges ou de migrannes ⁊ ce simplement ou mixtionnee
ment se tu veulx ensemble du succre deaue rose damendes ⁊ du
pain toste infondy ⁊ macere a lũg des iustz dessusditz sãs y met
tre aulx ne espices chauldes. Aulcuneffoys aussi lonadiouste es
saulces deste vng peu de serpollet ⁊ du persil pour attremper la
frigidite des choses dessusdictes. Et les condimẽs ⁊ saulces ap
propriees en yuer sont moustarde: eruque gingembre: poyure: cy=
namome: girofle: aulx: saulge mente: serpollet ⁊ persil: vin: iust
de chair: vin aig e qui ne soit guieres fort/ ains soit prochain a
la nature du vin. Et en temps moyen ⁊ attrempe entre chault
et froit lon doit eslire saulces attrempees. Encore se diuersifiẽt
et change les saueurs ⁊ saulces selon la raison des viandes par
lesquelles sont faictes/ car aulcunes viandes veullent aulcunes
saulces ⁊ les aultres en veullent auoir daultres. Et pource
generallement ien parleray apres plusaplain cy dessoubz en par
ticuliers chapitres. Gene allement doncques a toute chair de
mouton boillie ⁊ semblablemẽt a celle du veau ⁊ cheureau leur
saulce propre est saulce verd faicte en este de vin aigre ⁊ aigrest
ensemble vng peu despices sans y mettre aulx mais bien du per
sil gingembre blanc aigrest ⁊ vin aigre ⁊ pain toste remoille et
infondy audit vin aigre ou aigrest. En yuer celle mesme saul=
ce se fait en plusieurs espices ⁊ vng peu dail auec de tresbon vi
et vng peu daigrest ou peult souffire la moustarde ou leruque
et la propre saulce de la chair du beuf boilly se fait de poyure ⁊ de
pain toste sur les charbõs ensemble le iust de la chair ⁊ vng peu
deaue en yuer ⁊ en este auec vng peu de poyure ⁊ beaucop day=
grest ⁊ ceste mesme saulce est assez cõuenãte a la chair de pour
eau speciallemẽt en yuer: et peut aussi souffire la mõstarde ou

la eruque:mais quant on mange la eruque se doit piler auecques des amendes ꝛ se doit destremper auec du vin aigre en este ꝛ en yuer auec du bon vin:se pourroit aussi manger ladicte chair de pourceau froide en este auec vin aigre ꝛ persil au cōmencement de nostre refection ꝛ si les dessusdictes chairs sont mises en paste especiallemēt le pourceau ꝛ le beuf en yuer y metrons de loignon blanc auec des espices fortes et aigrest en este des espices doulces en petite quantite sans oignon auec du veriust et formaige gras sur le beurre ou si peult mettre des petis oignons en quantite. Et son fait le paste de chair subtille ꝛ tendre ny cōuient point mettre des oignons: mais du laict des amendes en este ensemble laigrest et vng peu despices doulces : et a lendernier si peult mettre vng oeuf batu ensemble laigrest | mais en yuer en lieu daigrest conuient mettre du vin et plus largement des espices. A la chair rostie des connilz ꝛ poulets ieunes sa propre saulce est canelline en laquelle doit sur tout dominer la canelle ou cynamomme ꝛ estre fondement de toute ladicte saulce: et pource est elle ainsi appellee et ensemble ladicte canelle doibt auoir de la miette du pain blanc ꝛ de laigrest en este ꝛ en yuer du vin. Et a la chair rostie du pourceau la propre saulce est la liqueur qui tombe dicelluy quant est en la broche meslee ensemble du vin ꝛ des oignons en yuer ꝛ en este la saulce verd dessusdicte ꝛ peut souffire la moustarde en yuer ou la roqte. La chair rostie des perdris faisās colombz et torterelles ne quiert saulce que le sel auec vng peu deaue. Et des chapons ꝛ gelines boullis la propre saulce est le iust de leur chair ensēble des espices doulces:principallement si en leur decoction lon a mis de la saulge:ysope ꝛ persil ꝛ cecy en yuer. Et en este souffit ledit iust ensēble vng peu de saffran. Et le ius de summites des brotōs des vitz mais des chappons ꝛ gelines grasses en paste ny conuient mettre anltre saulce ne saueur que des espices ꝛ a la fin de laigrest dessusdit en este:ꝛ de tresbon vin en yuer. Et silz sont rostis leur propre saulce en yuer est laillee blanche ou du vin ensēble la liqueur qui tombe diceulx quant cuysent meslee auec bonnes espices ꝛ specialemēt vin doulx ou vin cuyt:mais en este fault que soit vin debile ou daigrest et ny conuient pas tant despices. A la chair rostie des oyes cannes ꝛ autres semblables oyseaulx

qui nagent par leaue leur saulce propre est poyurade noire boil
lie en yuer certes sans vin aigre ne aigre ne aigret mais auec
du vin:et en este auec du vin ⁊ aigret ⁊ moins de poyure. Et ce
cy soit dit superficiellement ⁊ generallement des saulces ⁊ con-
dimens quon fait communement aux dessusdictes chairs: mai
tenant particulierement ⁊ assez plus soigneusement ⁊ ample-
ment dirons des saulces qui sensuyuent. Et premierement de
la saulce blanche et la facon comment se fait ⁊ appreste.

¶ Condiment ou saulce blanche.

Selon le nombre des conuies tu pilleras damē-
des mondees ⁊ adiousteras en icelle la myet-
te du pain blanc remoille parauant au verius
et du gingembre blanc ce que taperra estre as-
sez et ce condiment dissolu en verius ou au
iust dorāge transmettras par lestamine dedās
quelque pot ou catin. Et si veulx doulce ladicte saulce y met-
tras du succre et en beaulx saulcieres ou escuelles auecqs despi-
ces ou sans icelles selon le temps et goust des gens presenteras
aux conuies quant mangeront boilly ou poisson. Ceste saulce
combien que guieres ne nourrisse et soit de tarde concoction elle
ayde au foye ⁊ refraiche icelluy grandement.

¶ Saulce camelline.

Tu pilleras biē trois tostees ou rosties de pain remoil-
lees parauant en gros vin noir ensemble des raysis
passis. Et quant seront bien pillees les dissoluiras en
vin noir moust verius ou en vin aigre selon le tēps
et selon que taperra mieulx. Apres y adiousteras de
la canelle ou cynamomme pilleras et du gingembre
ce qui conuiendra. Et quant sera tout passe par lestamine de-
dans ton plat ou catin le presenteras a table quāt tu vouldras
Est de bonne concoction: nourrist et se digerist bien: engraisse le
corps comment lupure et ayde a lestomach et au foye. De ce
ste saulce me souuient auoir doulcement mange au conuy de
philelphe.

¶ Saulce iaune sur le noir.

Tu pilleras des roux doeufz qui soyent durs et les geniers ou ſpetiers des pouletz ⁊ boillis en=ſemble damendes toſtees ſelon le nõbre de tes conuies. Et quant ſera tout bien pille le diſſol uiras en vin aigre ⁊ verius ⁊ puis feras tout paſſer par leſtamine deſſus ton grant plat ou catin y adiouſtant autant de cynamomme gingembre et ſuccre que ſera beſoing. Et ce doit cuyre ceſte ſaulce vng peu ⁊ colorer de ſaffran/nourriſt merueilleuſement: ayde au foye/eſt ce nonobſtant de dure concoction.

Tucet ou ſaulce de prunes ſeiches.

Les prunes remoillees en vin noir ⁊ eſpoſſees: ceſt a dire leue le noyau queſt dedans pilleras enſemble vng peu damendes non plumees ⁊ aulcunes toſtees de pain remoillees audict vin noir ⁊ tout pille diſſoluiras en verius: vin noir/mouſt ou ſuccre. Et puis apres le coule=ras tout y adiouſtant vng peu deſpices / principallement cyna=momme: nourriſt peu oſte lappetit grieue leſtomach. Ce non obſtant reprimiſt la colere ⁊ refraiche le foye eſchauffer.

Saulce verde.

Pille enſemble du perſil: ſerpolet bettes ⁊ autres herbes odorantes vng peu de gingembre cyna=mõme ⁊ du ſel: apres diſſoluys tout en fort vin aigre ⁊ fais paſſer par leſtamine en ton catin ⁊ ſi aymes les aiſy plus ou moins ſelon ton gouſt y en mettras: nourriſt peu eſchauffe leſtomach et le foye: eſt de tarde concoction: ouure toutesfois les opilations et donne appetit de manger.

Saulce perticinne.

Tu pilleras bien des amẽdes mondees enſẽble la myete du pain blãc remoillee. Et quãt ſeront pillees y adiou ſteras du gingẽbre Et diſſoluiras tout en verius vin

noir ꝛ le ius de pommes grãnees ꝛ feras passer par lestamine en ton plat ou catin. Ceste saulce nourrist peu / demeure long temps en lestomach: reprimist la colere ꝛ prouffite au foye qui est eschauffe.

DIssolues en verius vng peu de saffran: deux iaulnes doeufz ensemble damendes pillees: ꝛ y adiouste du gingembre pille ꝛ crible: tout passe p lestamine presẽteras a table en beaulx saulcieres ou escuelles / est de tarde concoction nourrit biẽ ayde au cueur ꝛ au foye.

Saulce de raysins.

DEs raysis noirs tu pilleras au mortier ensemble la myette du pain blanc: puis y adiousteras vng peu de verius ou de vin aigre affin que ne soit plus doulx que nest necessaire: ce faict tu le feras boillir au feu par demye heure ꝛ y adiousteras du cynamomme et gingembre pilles: ꝛ quant sera refroidy le couleras ꝛ mettras en tes saucieres ꝛ presenteras sur la table. Ceste saulce cõuiẽt a lestomach et au foye: engresse le corps / nourrist bien ꝛ est de facille cõcoctiõ:

Saulces de moures

TV passeras par lestamine en ton catin amendes bien pillees auecq̃s de la myete du pain blanc et le ius des moures pressees cynamomme: gingembre ꝛ vng peu de noix muscade: ꝛ tout ainsi presenteras sur table. Nourrist peu: demeure beaucoup en lestomach: donne fastic et ennuy ꝛ ayde seullement aux dentz ꝛ aux parties de la gorge.

Saulce de cerises ou gryotes.

DEs cerises peulx faire saulce en telle facon que auons dit des raysins / sont differentes ce nonobstant en leur couleur / et saueur y adioustant plus / ou moins des composites dessusdictes. Ce / cest prouffitable ou non quant auons parle dessus cerises en auons assez dict: et habon=

samment: semblablement se peult faire saulce des cornes.

¶ De la nature ⁊ vertu de la moustarde.

Maintenant seadonne le lieu de expliquer ⁊ dire la vertu et nature de la moustarde et en quel temps se doit semer ⁊ comment en deuons vser Et selon paladius ladicte moustarde se peult semer en feurier en mars octobre ⁊ en decembre ayme terre labouree encores q̃ viẽgne en tous lieux veult souuent estre cerclee: se iouyst dhumeur. Et se tu la veulx garder pour semẽce ne la conuient point oster dilecques ne replanter aultre part ⁊ se tu la veulx pour en vser ⁊ mãger elle sera plus belle ⁊ robuste replantee que aultrement. La se-memence vielle est inutile tant pour semence que pour en vser et la pourras congnoistre se tu la romps auec les dentz: car celle qui sera verde p dedans sera nouuelle ⁊ selle est blãche sera vieille. Dyascorides dit ce nonobstant quon doit eslire celle q̃ nest guieres seiche ne este nuee: ⁊ a gros grain ⁊ quant lon rompt ycelluy est blanc par dedans ⁊ moiste ⁊ tel signifie estre bon et nouueau. Pline dit que quant est semee vne foys ⁊ aduenue a grant peine peult lon garder quelle ne renouuelle tous les ans audit lieu ou elle estoit ⁊ ce a cause de la semence qui tombe: et incontinent prent ⁊ verdoye. Et peult lon cuyre les fueilles comme les aultres herbes quon mange. En ya toutesfoys selon q̃l dit trois especes: lune qui est gresle: lautre a les fueilles semblables au rayfort: ⁊ la tierce a la semence de la heruque ou roquette. Dit encores ledit Pline que la meilleure semence qui soit est celle degypte. Or la vertu de ladicte moustarde selon galien est calefactiue et desiccatiue au quart degre: et en vser souuẽt engẽdre malles humeurs. dyascorides dit oultre ce quelle eschauffe ⁊ merueilleusement quant lon masche icelle. Et se on la pille tres bien et mesle auec eaue ensemble ydromel est merueilleusemẽt attrempee. ¶ Et son en gargarise la gorge vault es apostumes qui sont au fons: et racine de la langue et a lantique aspre te de la cane ⁊ polmon. Et mise pillee pres du nes fait esternuer Et pillee grossement et donnee en breuaige vault aux fie-

ures periodisses ⁊ a la durte de ouyr ⁊ cornement des aureilles. Pareillement y est bon ce ius mis dedans icelle. Et selon le dessusdict pline lieue la douleur des dentz ⁊ auec la gresse des oyes vault a la gratte ⁊ vlceres de la teste. En tout cecy la saulvage est de plus grant effect que la domestique. Pictagoras a donne le pricipal des herbes ⁊ des saulces a la moustarde pour cause de sa grant vehemence ⁊ de son goust picquant ⁊ fort nya chose qui plus penetre es narines ⁊ cerueau quelle fait. Et afferme lon quelle discutist ⁊ met dehors le venin des serpens et des bouletz pour sa grant vertu chaulde ⁊ seiche ⁊ est vtile a lestomach ayde es vices du polmon: lieue la toux antique ⁊ fait facillement cracher: lon la donne voulentiers a ceulx qui souspirent ⁊ leur est fort bonne Elle purge oultre ce sentemens ⁊ nettoye toute la teste par sternuacions: mollifie le ventre: cōmeut a pisser ⁊ les fleurs aux femmes rompt ⁊ tollist les flames: et mise sur quelque vlcere du corps monstre auoir force ⁊ vertu de brusler: elle est toutesfoys nuysante es yeulx selon que dit de villa noua a cause de son acuyte. Auicenne dit quelle extenue et diminuist la ratte donne soif ⁊ desir dhabiter a femme mondifie les humeurs de la teste et son eaue distillee est bonne a toutes douleurs des aureilles et se on huyle pareillement. Et aulcuns ont dit que son la boit a ieung fait bon entendement.

La facon de faire la moustarde.

La moustarde tu pilleras remoillee en eaue premierement: et souuent icelle remuee a cause q̄ soit plus blanche et attrempee et adiousteras en icelle des amendes pillees a part semblablement ⁊ de rechief pilleras tout ensēble la miette de pain remoillee finablement tout dissoluy en verius ou en fort vin aigre feras passer par lestamine. Et si la veulx doulce metz y choses doulces: si aigre choses aigres plus ou moins selon ton goust y adiousteras. Eschauffe lestomach et le foye: diminuist la ratte fait auoir soif et instimule ⁊ commeut a luxure.

Moustarde rouge.

Tu pilleras ou mousdras moustarde: raysins passis: tostees de pain vng peu de cynamomme ou a part ou tout ensemble et puis le dissoluiras en verius ou en vin aigre ensemble vng peu de moust: et finablement feras tout passer par lestamine en ton catin. Eschauffe vng peu moins que la premiere: fait auoir soif et ne nourrist pas acommodeement.

Moustarde a petis pains pour porter.

Moustarde et raysins passis bien pilles messeras ensemble vng peu de cynamomme et de girofle et de ceste mixtion feras tes petis pais lesquelz seiches sur vng tableau porteras auecques toy la ou vouldras. Et quāt en vouldras vser dissoluiras iceulx en verius: vin aigre ou moust ne se differe guieres a la vertu nature et complexion des aultres dessusdictes.

Saulce celestine en temps deste.

Les moures des buyssons pillees mesleras auec des amendes et adiousteras vng peu de gingembre et les dissoluiras en vin aigre ou verius passeras par lestamine: nourrist peu est de tarde concoction et donne ennuy ou fastic ayde toutesfoys au foye.

Poyurade iaune a poysson.

Fais boillir des tostees de pain en vng peu de vin aigre de vin noir et vin cuyt: et quant seront cuyttes feras passer par lestamine ꝛ y adiousteras des espices aygres ꝛ doulces et si le veulx iaune y mettras du saffran. Nourrist tresbien est de bonne concoction eschauffe lestomach ꝛ le foye: rompt et destruit les flumes ꝛ catarres.

Taillee de noix ou damendes.

Aux amendes ou noix demyes pillees tu adiouſteras ce que vouldras des aulx bien mondes et les pilleras treſbien ce que ſera de beſoing: inſpargiſſant continuellement vng peu de leaue que ne facent huylle. Et quant ſera tout bien pille y adiouſteras de la myette du pain trempee au iuſt de la chair ou des poiſſons: ⁊ de rechief pilleras tout enſemble: et ſil eſt trop dur les pourras diſſoluir cōmodeement dudit iuſt. Se peult conſeruer par long temps ainſi que auōs dit de la mouſtarde. De ceſte ſaulce noſtre pompee eſt deſireux grandement encores que ne nourriſſe gueres et demeure longuement en leſtomach: et nuyſt et griefue aux yeulx et eſchauffe le foye.

¶ Aillee plus coloree.

Fais laillee tout ainſi quil eſt dit deſſus excepte que ne la diſſoluiras point en eaue ou en iuſt: mais en moſt de rayſins noirs exprimes ⁊ preſſes entre les mains: et cuitte au feu par demye heure. Semblablement ſe peult faire du iuſt des ceriſes nourriſt plus que laultre deſſuſdicte

¶ Du veriuſt verd ou aigreſt.

Pille bien le naritort ou creſſon auec vng peu de ſel et puis le diſſoluys en veriuſt vieulx ⁊ fais paſſer icelle par leſtamine ton catin.

¶ Saulce verd des brotons de la vitz.

Tu prendras les brotons tendres de la vitz et les pilleras treſbien ⁊ y mettras ſe tu veulx le grelet tendre des aulx vng peu de la myete du pain ⁊ du ſel ie nen dis riens pource que ne ſe fait guieres viande ſās ſel finablemēt tout ce diſſoluyras en vin aigre ou veriuſt ⁊ feras paſſer par leſtamine ou catin nourriſt peu refraiche le foye ⁊ le ſtomach et reprimiſt la colere.

¶ Laigreſt: aulx: fenoil.

Ung ail auec des fenoilz doulx pilleras tresbien et puis le dissoluiras de laigrest nouueau ꝛ couleras apres par lestamine: est bon a lenfleure du ventre: nourrist et refraiche le foye.

¶ Saulce roselline.

Les petites roses qui ne sont encores meures pilleras ensemble une gosse dail: se tu veulx pilles et dissoluis de verius couleras par lestamine en catin.

¶ Saulce de cormes.

Les cormes bien meures macerees ꝛ desrompues auecques les mains mettras dedans ton pot et y adiousteras beaucoup daigrest nouueau ꝛ ung peu de poyure ꝛ du sel: Et quant tout cecy aura boilly par deux heures le feras passer par le tamys ou estamine assez clere en quelque pot pour seruer et garder. Et auec ce pourras coulourer les autres viandes en y mettant ung peu ꝛ nompas grandement pource que serre le ventre ꝛ exaspere la poictrine ꝛ nourrist peu refraiche toutesfois le foye ꝛ estaint la melencolie.

¶ Sensuyuent les tourtes ou les tartes.

Les tourtes sont ainsi dictes a cause des herbes que lon tort et rompt auec les mains cousteaux ou aultrement: lesquelles lon appelle tartes maintenant et ont inuerty ꝛ obscurcy ce nom ancien de tourtes en tartes: tant sont adonnez a la gueulle ꝛ ventre que ce questoit cler ont obtenebre. Et leurs gueulles delicieuses demandent a present et veullent auoir tartes de toutes sortes et facons doyseaulx non mye dherbe que faisoyent anciennement: bettes | courges | raues | nauaulx | borraches ꝛ aultres viandes acoustumees leur sont fastidieuses et les laissent manger a moy ꝛ a mon cornelli et non sans cause: puis quilz ont richesses or et argent pour en auoir et achepter: lequel ont acquis par maquerelages: flateries adulations: deceptions et aultres malefices non mye par vertus ne trauaulx generaulx et louables: tartes doncques ou soyent

pictagorees ou francoyses doresnauant les appellerons.

¶ Tarte blanche.

Une liure ⁊ demye de bon fromaige frais tu pilleras decoppe a beaulx lopins ⁊ y adiousteras douze ou quinze gleres doeufz demye liure de succre: demye unce de gingembre blanc demye liure de sein ou dauue de pourceau ⁊ autant de beurre frais ⁊ du laict ce que te semblera estre assez ⁊ mesleras tout ensemble: apres le mettras sur une croste de paste bien subtille ⁊ deliee dedans quelque test ou trappe ⁊ le feras cuyre lentement au feu / et pour luy faire mettre couleur mettras des charbōs vifz dessus le couvercle dudit test ou trappe. Et quant sera cuyte ⁊ mise hors du test insparger as par dessus du succre pille auec deaue rose. Nourrist grandement: est de tarde concoction: eschauffe le foye / fait oppilations: engendre la pierre et grauelle ⁊ nuyst es yeulx et aux nerfz.

¶ Tarte bourbonnoise.

Decoppe menu ⁊ pille autant de gras fromaige que auons dit dessus a la tarte blāche ⁊ y adiouste apꝰ des bettes persil mariolaine bien lauez ⁊ decoppez quatre oeufz bien batus du poyure pille ung peu de saffran: beaucoup de sein dauue ou de beurre frais ⁊ mesle tout ensemble auec la main que soit tout biē reduyt en ung corps puis comme est dessus dit la metz en ton test ou encroste de paste sur le feu: ⁊ quant sera demye cuyte pour luy donner couleur y metz par dessus ung oeuf batu auec du saffran ⁊ sera cuyte quant la croste de dessus commencera a soy leuer. Ceste cy est encores pire que nest la dessusdicte.

¶ Tarte dherbes au moys de may.

Autant de fromaige tu decoupperas ⁊ pilleras que iay dit cy dessus au premier ⁊ second chapitre des tartes: ⁊ quant sera pille y adiousteras le ius de bettes ung peu de mariolaine. Et ung petit plus de saulge bien petit de mēte.

beaucoup de perſil tout pille au mortier et quinze ou ſeize gle-
res doeufz biẽ batus demye liure de ſeindaune ou de beurre frais
et meſleras tout enſemble. Aulcuns ya qui veullent aulcunes
fueilles de perſil decouppees ſeullement ⁊ non pillees demye li-
ure de gingembre blanc ⁊ y adiouſtent enſemble huyt vnces de
ſuccre. Et tout cecy meſle enſemble dedãs vng pot: ou vne poil
le bien oincte font boillir ſur les charbons loing de la flambe a
cauſe de la fumee ⁊ le remenant continuellemẽt iuſques deuiẽt
eſpes. Et quant eſt pres que cuyt le mettent en vne aultre poil
le dedans laquelle ſera ta crouſte ⁊ auec ton teſt la couuriras
iuſques ſoit tout cuyt lentement a petit feu Et quant eſt cuyt ⁊
mys ſur le plat le conuient ſurfondre de bon ſuccre et eaue roſe.
Et ceſte facon de tartes de tant que ſont plus verdes de tant
ſont meilleures et aggreables. Ceulx qui ſont dãgereux de mã
ger choſes crues nen mangeront point pource que eſt darde con-
coction: obfuſque les yeulx fait opilacions: engendre la pierre.

¶ Tartes de courges.

LEs courges bien mondees pilleras ainſi quil
eſt dit deſſus du formage ⁊ les feras vng peu
boillir ou au ius gras ou au laict dempes cuit
tes ⁊ paſſees par leſtamine en ton catin y ad-
iouſteras du formaige autant quil eſt dit deſ-
ſus demye liure de graiſſe des roignons ou de
la tetine de truye bien graſſe boillie ⁊ decouppee a beaulx couſte
aux: ou en lieu de ce ſi aymes mieulx autant de beurre du sein:
ou de lauue: demye liure de ſuccre: peu de gingembre aucunemẽt
de cynamõme: ſix oeufz: deux bons cuilliers de laict: vng peu de
ſaffran tout cecy meſleras enſemble ⁊ feras cuyre en quelq̃ teſt
oingt ou ſuccroute: ceſtadire auquel ſoit ta crouſte deliee de paſte
tant ſeullement a beau petit feu deſſoubz deſſus. Aulcuns ya q̃
y mettent des fueilles en lieu de la crouſte ſuperieur et cuytte ⁊
miſe ſur le plat linſpargiras du ſuccre et deaue roſe. De ceſte cy
Craſſus ne mangera point qui eſt graueleux ⁊ eſt vexe de paſ
ſion colique auſſi eſt elle dauſtre de difficille cõcoction ⁊ ne nour
riſt guieres bien.

¶ Raues: poyres: ou coinges en tarte.

Tu adiousteras es raues es poires ou aux coings bien cuytz soubz les cendres et charbons: et bien pilles: tout ce forment que auons dit de la tartre des courges et cuiras tout ainsi. Ceste facon de tartre deuorera. Gracus qui est fort affame et se complainct de sa luxure morte et endormie.

¶ Tarte de pain gratuse ou de farine.

Une liure de formaige bien frais pilleras iusques soit quasi conuerti et redige en forme de laict: et y adiousteras huyt ou dix oeufz bien batus demye liure de succre: trois ou quatre unces de farine ou en lieu de ce la myette du pain blanc remoillee et mesleras tout puis le mettras dedans la poille bien oincte daune ou de sein sans croste et le feras cuyre gentement aux charbons tant dessoubz que par dessus. Et quant sera cuytte y mettras du succre et eaue rose. Hyrcus ne les chera point de cecy lequel par sa grant douleur de couste souuentesfoys nous garde de dormir par son cryer.

¶ Tartre des fleurs du seuz.

Aux fleurs du seuz mesleras tout ce que auons dit dessus a la tartre blanche. Ceste cõposicion touteffoys doit estre plus espesse que lautre a cause que les fleurs puissent estre inspargies p tout ceste tartre encores que ne soit gueres nourissant et soit de tarde digestion resiouyst ceulx qui en mangent souuent. Et de ce mangera Celio q̃ surmonte saturne en melancolie.

¶ Tartre des brotons des vitz ou des roses rouges.

Les summites tu prendras et brotons tendres et nouueaux des vitz a demy cuytz les decopperas menuement et semblablement pourras faire des roses rouges: Mais ausditz brotons des vitz decoppes tu adiousteras du formage frais bien pille ou gratuse et parauant la teti-

ne boillie & pillee ou en lieu de ce se mieulx aymes de lauue ou
du beurre vng peu de gingembre et aulcunement plus de cyna-
momme de succre ce que sera assez & mesleras tout & le mettras
empres le feu en vne poille succroustee cest a dire ou soit la crou
ste de paste & que auec ce soit bien oincte. Et quant sera presque
cuyt tu perceras ou decouperas la crouste superieur en plusieurs
lieux & quant sera cuyte inspargiras du succre largement par des-
sus auec eaue rose. Ceste tarte encores que soit agreable a ves
pasien pource que ayde au foye et reprimist la colere elle nourrist
touteffoys peu & est de tarde concoction & si exaspere et griefue
la poictrine.

¶ Tarte de rys.

Estens le rys qui sera este cuyt ou au laict ou au
iust gras sur quelque tableau iusques toute la
humidite soit exprimee et exalee puys adiouste
y dedans quelque catin: vng peu de formaige
frais bien gratuse dix gleres doeufz bien batus
du succre ensemble de leaue rose. Et si veulx y
adiousteras vne cuilleree du laict & tout dissolu en la poille fe
ras gentement cuyre obseruant ce quest dessus dit en tarte blan
che. Ceste cy touteffoys requiert auoir moins de formaige que
la susdicte nourrist beaucoup ayde au foye augmente generaci-
on demeure longuement en lestomach obfusquent les yeulx en
gendre grauelle & fait opilations.

¶ Tarte despeaulte au daueine.

LEspeaulte ou laueine mondee bien cuytte au
iust gras estendras sur ton tableau pour essu
yer & seicher apres lumeur expressee mettras
ladicte aueine ou espeaulte en ton catin & y ad
iousteras vne liure de formaige frais & demie
liure de vieulx bien pille ou gratuse les oignons
et gresse de pourceau ou de veau bien cuytte & decouppee menue
ment auec vng cousteau ou deux: despices & succre ce que sera as
sez: quinze oeufz batus auecques vng peu de saffran et mesle-
ras tout iusques soit redige en vng corps: puis mis en quelque
poille bien oincte & tant seullement couuert de crouste au dessus
cuyras ainsi que les dessusdictes. Et quant sera cuytte inspargiras

succre & eaue rose ꝑ dessus. Nourrist beaucoup:ayde au foye:est de griesue cõcoctiõ:fait opilaciõs:& engẽdre la pierre & grauelle.

ℂ Tartre de chair.

Tu bouilliras la chair du veau:cheureau ou du chappon bouillie & eneruee decopperas icelle menuement & pilleras au mortier:& puis y adiousteras vng peu de formaige frais et autãt de vieulx pille ou gratuse:vng peu de persil & mariolaine decouppee:quinze oeufz bien batus les roignons ou gresse de pourceau:ou la tetine de veau decouppes menuement:de cynamõme & bien petit de gingembre et de saffran seullement pour donner couleur et le feras cuyre ainsi quest dit de la tartre blanche. De ceste mangeroient scauro & celsio lesquelz changeroient voulentiers leur macillance en gresse certes nourrist grandement:engraisse le corps:ayde au foye:fait touteffoys opilacions & engendre la pierre & grauelle.

ℂ Tartre de chataignes.

Chataignes boillies & pillees au mortier et transmises par lestamine auec vng peu de laict dedans vng catin ou plat mesleras ensemble tout ce que auons dit cy dessus au chapitre de la tartre de lespeaulte ou aueine & si la veulx iaune & saffrannee y adiousteras du saffran. De ceste cy me conuye souuẽt montaignier: nourrist beaucop excite lappetit:engraisse le corps: est touteffoys de tarde concoction: enfle lestomach et entrailles: fait la colique et nuyst a la veue.

ℂ Tartre commune.

Bon formaige:huit oeufz:bõne gresse ou de porceau ou de veau ou vng peu de beurre selon le temps du pain gratuse ou pille ensemble le tuff de saffran & gras:mesleras bien iusques soit redige en vng corps:et le cuyras en telle facõ quil est dit a la tartre blanche. Ceste cy a plus de mal que de bien en soy.

ℂ Tartre de millet.

LE millet bien pille laue & monde cuyras estroictemẽt en laict de chieure ou de vache: cuyt que soit le mesle-ras auecq̃ la farine & deux gleres doeufz: ou si aymes mieulx la dissoluir auec du laict le inuoluissant & re-menant tresbien auec la cuillier & inspargissant du succre: apres estandras tout gette hors du pot sur ton dict tableau. Et quant sera vng peu refroidy auec de lauue enfriras de beaulx loppins longz en la poille: fritz & colorez q̃ soyent les mettras sur le plat et infondiras de succre & deaue rose. Sẽblablement se peut faire en tẽps de ieusne cõmutant et permuãt le ius damẽdes au lieu du laict: & lhuyle en lieu de lauue. Semblablemẽt du rys peulx faire & sera plus doulx & plus salutaire: nourrist peu est de con-coction tarde: restraint le ventre & nuyst es yeulx.

Tartre de cerises ou gryotes.

LEs cerises aigres q̃ sont dictes gryotes exossees pilleras au mortier: pillees que soyent y adiou-steras des roses rouges bien pillees: vng peu de fromaige frais et du vieulx pilles ou gratuses vng peu de poyure: aussi peu de gingembre | aul-cunement plus de succre: quatre oeufz bien batus. Et tout mes-le ensemble feras cuyre en la poille bien oincte et subtrostee a pe tit feu: & yssue du feu la surfondras du succre & eaue rose. Ceste cy ne differt pas grandement a la nature & vertu de la dessus prochainement dicte: toutesfoys est plus appetissant & tollissãt mieulx la colere.

Tartre danguilles.

VNe anguille escorchee & mise a beaulx loppins feras bouillir vng peu: & ce pendant le ius des amendes auecques du verius et eaue rose fe-ras passer par lestamine en ton catin: et sera bon se tu veulx dy mettre & piller des raysins passis ensemble trois ou quatre figues seiches pour le faire plus espes. Et oultre ce auras des espinaches et

persil ⁊ les desrompras auec la main ⁊ feras vng peu frire a lhuy
le plus vne unce de raysins passis et vne aultre unce des pi=
gnons: gingembre | poyure | cynamomme ⁊ vng peu de | saffran
mesleras tout auec les mains iusques soit redige en vng corps.
Et tout bien mesle mettras en la poille bien oincte et sucroutee
comme dessus est dit | colloquāt les troncz ⁊ loppins de la dessus
dicte anguille bien apoint par dessus. Et quant sera demy cuyt
y mettras dedans vng peu de verius deaue rose ⁊ de succre par
les trouz qui doyuēt estre dessus la croste superieur en plusieurs
pays. Et finablement cuyt la presenteras a tes ennemys pour=
ce quelle est plus friande a manger quelle nest saine.

Tartes de dates.

Amendes bien pillees dissoluiras en ius de
poisson ⁊ eaue rose ⁊ dissoluyes les trans=
mettras par lestamine en ton catin. Et
oultre ce tu pilleras au mortier ou as pille
lesdictes amendes demye liure de dates en
ossees | cest a dire sans noyau: vng peu de
raysins passis: quatre ou cinq figues troys
unces de rys bien cuyt ⁊ decoupperas auec
vng cousteau, vng peu de persil des epinoches et mariolaine q̄
soyent par auant estes desrompues auec la main ⁊ fris en huyl
le. Et seroit bon auec ce decopper les entrailles ⁊ graisse du pois
son ⁊ y adiouster oultre ce vne unce de raysins passis de corin=
the: demye liure de succre | vng peu de cynamomme aulcunemēt
plus de gingembre: bien petit de saffran ensemble ou a part pil=
les ⁊ mesles auec les choses dessusdictes. Et affin que soit pl⁹
espes y peulx mettre demye unce de amydon: ⁊ puis estendras
tout dedans ton test bien oingt ⁊ subcroute ⁊ par dessus plante
ras: ⁊ mettras par tout des pignons bien netz mondes. Et ce=
ste facon de tarte veult cuyre a petit feu ⁊ estre bien subtile et
delyee: ⁊ quāt est cuytte la surfondras de succre ⁊ eaue rose: nour
rist bien ⁊ grandement est de tarde concoction: ayde au foye cor
rompt les dentz ⁊ augmente la flume.

Tarte blanche.

To dissoluiras vne liure damendes bien pillees en eaue rose & en ius de rys forment cuyt & feras passer par lestamine dedans le mortier. Apres tu pilleras dudict ris bien cuyt huit vnces auec lesdictes amendes y adioustant delamydon demye liure de succre / vne vnce de pignons vng peu pillez au mortier: tout cecy mesle tu estendras en ta poille bien oincte et subcroustee & mettras sur le feu. Et quant sera demy cuyt y mettras des fueilles par dessus: et puis quant sera bien cuyt inspargiras deaue rose auec du succre. De ce côuieroye voulentiers. Cassiot si nestoit sa colique: nourrist bien ayde au foye et commeut lupure.

Tartes de cyches rouges.

To pilleras les ciches rouges cuytz auec le ius & vng peu deaue rose. Et quãt seront pillez les feras passer par lestamine en ton catin & y adiousteras vne liure damendes tellement pillees que ne les conuiengne point passer p lestamine: deux vnces de raysins passis: troys ou quatre figues ensemble pillees. Oultre ce vne vnce de pignons demy pillez / tant de succre & deaue rose que soit souffisant / cynamomme & gingembre pareillemẽt mesleras ensemble & puis le mettras en ta poille bien oincte et subcroustee & estendras gentement. Aulcuns y adioustent damydon a cause que soit plus espesse & tenante: & quant est pres que cuyte y mettent du feu par dessus pour la coulourer & doit estre subtile & deliee: & veult estre inspargie de succre & eaue rose: ayde seullement au foye & ventre.

Tartre pandodope.

Pille ensẽble vne liure de pois boillis: les entrailles des poissons cuytz & les oeufz de la truyte ou tanche / vng peu de persil: aulcunemẽt de mente bien decoppez / & y adiouste du succre / cynamõme gingembre ce qui conuiendra / et tout ce bien pille dissoluis en eaue rose / et le fais cuyre en vne poille bien oincte tout ainsi que les aultres. Et toutes les tar-

tres pourras faire plus coulourees auec du saffran ou plus aigres selon ton arbitre: sont touteffois de mauluais aliment.

¶ Tartre au ius.

Fais ta croste semblablement comme fais aux pastes: & quãt sera bien pestrie faicte & redigee en forme de tartre ou de paste la rempliras de farine affin q̃lle puisse soustenir par tous quartiers & mise en ton test feras cuyre icelle & deseicher tout ainsi bellemẽt au feu. Apres leuee la farine et crouste superieur y mettras des poulets boillis ou des pygeons mis en belles petites pieces ou petis loppins ensemble du ius damendes: deux roux doeufz: Ung peu de saffran gingembre, cynamomme Verius & ius gras: et quant sera cuyt le getteras hors du four et surfondras par dessus deaue rose & succre ceste facon de tartre. Esculapio rommain loue grandement pour ce q̃ nourrist fort: ayde a lestomach aux reins & au foye: engresse le corps et conferme icelluy augmente generation & excite a luxure endormye. Et a ceste cause archigal en use voulentiers & souuent.

¶ Tartre de marsapan.

La tartre de marsapan tu feras en ceste facon & auras des amendes lesquelles feras demonter par ung iour et une nuyct en eaue fraiche Et quant seront mondees les pilleras le mieulx que sera possible inspargissant cõtinuellement ung peu deaue fraiche a cause que ne facent huyle. Et si la veulx bonne te conuient mettre autant de succre finque damendes. Et quant sera tout bien pille & dissoluy en eaue rose lestendras en ta poille subcrostee delieement: de laquelle crouste aulcuns font doblies & la remoilleras & humetteras souuentesfoys deaue rose tandis que se cuyra au four & continuellement inspargiras de succre pille ensemble ladicte eaue rose a cause que ne fust trop seiche. Se peult semblablemẽt cuyre a ton feu: mais que te prengnes garde que ne fust plustost rostis que cuyte: Veult estre plustost basse & deliee que haulte ne espesse & en est meilleur. De ceste me souuient auoir mange a senes ou se font peculierement: est de bon aliment de bonne con-

coction:ayde a la poictrine aux reins & au foye:augmente generation & ,comment luxure & tollist lardeur de lorine.

¶ Pastez appellez canisions.

Metz par dedans la crouste de paste faicte de farine pestrie en succre & eaue rose & estendue en forme forment de paste tout ce quest dit cy dessus a la tartre de marsapan: & se doit cuyre au four ainsi quest dit par dessus a petit feu & lentement:ne se differe riens en alimēt et propriete a la dessusdicte. Aulcuns y adioustēt ensēble des roux doeufz auec les amendes & pillent ensemble et meslent & font comme est dit: sont aggreables a Phosphoro qui est adonne des sa ieunesse a manger succre.

¶ Offelles:tartes ou petis pastes.

Tu pilleras ou gratuseras vng peu de fromaige parmisan ou daultre bon qui ne soit gueres dur: et autant de fromaige frais/deux gleres doeufz bien batues:des raisins passis tous entiers/cynamomme/gingembre vng peu de saffran mesleras ensemble & inuoluyras tout en la farine bien pestrie & deliement extenuer a celle grādeur q̄ vouldras:puis les feras cuyre au four nōpas grandemēt pource que en seront plus agreables. Nourrissent peu: sont de tarde concoction induysent opilations & engendrent la pierre & grauelle.

¶ Tartre danguilles.

Aux anguilles bien boillis & mises a pieces et beaulx lopins tu adiousteras ou de lait de quelque aultre poisson ou de gresse menuement decouppee vng peu de mente persil decoppez: vne vnce de pignons & autāt de raysins passis vng peu de cynamomme de gingembre poyure & giroffe & mesleras tout ensemble; puis estendras tout en la crouste y adioustant vng peu de bon huyle. Et quant sera pres que cuyt dissoluiras deux vnces damendes pillez en verius &

saffran ꝛ les feras passer par lestamine ꝛ estendras tout ce par dessus la susdicte tout doulcement. De ceste cy palladio se delite merueilleusement encores que naye en soy riens de bien.

Poisson en paste.

TV fendras ꝛ ouuriras de toutes pars empres de lespine vng poisson bien monde ꝛ laue. Et quant sera ouuert ꝛ fendu linspargiras du sel ꝛ espices ꝛ le inuoluytas de paste assez grosse ꝛ le feras cuyre au four. Cestuy cy metteroye ie voulentiers ꝛ bailleroye aux ennemys tāt est pernicieulx et dommaigeable.

Les coings en paste.

TV coings mondes ꝛ bien excaues: cest a dire leue le dur qui est par dedans mettras la moelle de veau ou de beuf auec du cynamomme et succre: ꝛ tout ainsi les mettras dedans ton paste auec vng peu de sel et les feras cuyre au four lentement a petit feu. Menges au commencement tout ainsi quilz serrent le ventre: par le contraire laschent icelluy quant ilz sont manges a la fin et ostent les vapeurs qui montent au cerueau.

Gellee damendes en temps de ieusne.

TV adiousteras aux amendes bien pillees deux vnces de succre ꝛ autant deaue rose: ꝛ infonditas vng peu de ius de poisson de la tāche principallemēt ꝛ aduiseras bien que ne soit trop sale. Tout cecy passeras par lestamine en quelque plat: et la dedans laittras tout demourer ꝑ vne nuyct et lendemain le trouueras congele et bien prins tout ainsi que si fust du laict. Et le pourras inuoluir se tu veulx auec des ioncz ou aultre rame verde. Apres le mettras ainsi dedans quelque plat: ꝛ par dessus inspargiras du succre fin et danys ꝛ le presenteras sur table. Nourrist peu adoulcist la poitrine et lestomach ayde au foye augmente generation et mitigue lardeur de lorine.

Recuyte ou brosse ficte et dissimulee.

Meslé ensemble une liure damẽdes bien pillees quatre unces de succre une unce deaue rose du ius des poissons dessusditz principallemẽt de la tanche une cuilleree ꝛ tout mesle ꝛ fais passer ꝑ lestamine dedans tes faicelles formes ou petis paniers Et fais le mettre par une nuyt en quelque lieu frais ꝛ lendemain presente sur table dedans beaulx platz ꝛ donneras entẽdre que cest recuytte ou brosse de lait.

¶ Beurre fict et dissimule.

Tu dissoluiras des amendes pillees une liure auec une demye cuillier deaue rose ꝛ les feras passer par lestamine espesse. Et affin que se lie mieulx especisse y adiousteras ung peu de la farine dampdon ꝛ du succre pareillemẽt y mettras quatre unces. Et pour luy donner ung peu de couleur du saffran bien petit: tout cecy mettras dedans ung vaisseau de terre a ce expressement fait par une nuyt len demain sil a demoure en lieu moiste le trouueras coagule ꝛ pris cõme beurre. Est proprement semblable de nature au superieur Nostre germain denye que cestuy soit suaue ne plaisant a manger a cause que nya point doincture.

¶ Darioles.

Faie une petite crouste ainsi que auons dit aux pastes ꝛ par dedans mettras deux roux doeufz bien batus du lait cynamõme ꝛ succre ꝛ le messeras au feu iusques commencera a espessir. Est viande grandement louee par Cassio et non sans cause vrayemẽt pource que nourrist bien | ayde es tisiques et ethiques: est propre a lestomach et au foye es reins a generation ꝛ engresse fort le corps.

¶ Darioles en temps de ieusne.

Tu dissoluiras en eaue rose damẽdes bien pillees auec cynamomme et succre et cuyras tu ainsi quest dit prochainement cy dessus a lautre chapitre y adioustant touteffois ung peu dampdon pour lespessir Nourrist pareillement fort bien comme lautre: adoulcist la poi

ettrine ayde aux reins et au foye augmēte generation et mitigue lardeur de lorine.

¶Fromaige frit.

Auec du beurre ou auec de laune tu friras de belles lesches de fromaige gras ne du tout vieux ne du tout nouueau en la poille a ce adaptee: et quant commenceront estre tendres les tourneras et les lieueras bien tost apres: doyuent estre inspargies de succre et de cynamomme et mangees tout chault.

¶Aultrement.

Fais des tostees de pain bien apoint rosties de toutes pars et metz icelle en la poille par belle ordre: et par dessus estendras des lesches de fromaige et mettras la poille couuerte de quelque test ou de quelque plat sur le feu. Et quant le fromaige sera fondu inspargiras par dessus du succre: cynamomme et gingembre. Et les mangeras tout chault si tu veulx manger chose dommaigeable pource que sōt de malle digestion nourrissent mal et engendrent opilations et la pierre.

¶Raues et naueaulx armes.

Ceulx qui ont la gueulle vallee ont voulu appeller les raues ou naueaulx armes quant ilz sont couuers et inuoluis de gras fromaige ainsi que si lesditz naueaulx fussent armes et couuers de brigandines voulans dire forment ainsi que si lesdictz naueaulx ne fussent pas seurs dentrer en leur gorge et barratre sans porter armes. Mais que leur vault ne approuffite ceste tutelle et arnois quāt leur rebondist et tourne totallememēt en leur destruction pource q̄ ces golfarins goulus et voraces les ayment mieulx manger ainsi armes comme fors et puissans combatans que ne feroyent sans lesdictes armes. Certes bien peult nostre nature congnoistre sa grant friandise et voracite laquelle croist de iour en iour. Mais pour retourner au propos de noz raues ou naueaulx armes les conuient boillir ou cuyre soubz les charbons apres les decop-

per a beaulx loppins. Et du formaige semblablement conuiêt decoupper a belles lesches grasses dudit formage forment nouueau. Les lesches toutoffoys du formage doiuêt estre plus subtilles ⁊ delices que celles des raues ou naueaulx. Et lesdictes lesches de formaige premierement mettras par bel ordre dedâs ta poille bien oincte de beurre ou dauue. Apres par dessus ledict formaige mettras tes loppins de raues ou naueaulx. Et de rechief du formaige par dessus ⁊ puis des raues ⁊ semblablemêt tousiours ensuyuant infondissant souuentesfoys quelque peu despices ou de beurre. Ceste viande est tost cuytte et doibt estre tost manger: mais pource quelle est pernicieuse la conuient donner a Domice qui est voragineux de manger telles choses.

Soupes dorees.

De pain blanc fais des tostees ⁊ les rosties bien apoint dune chascune part. Et quant seront assez rosties oste les croustes tout a lentour puis les fais mollifier et tremper en eaue rose ou auras infondi des oeufz bien batus ⁊ succre pille. Apres leuees dilecques fais les frire en la poille ensemble du beurre ou de laune tout au large q̄ ne touche lune a lautre. Et quant seront frites ⁊ mises sur les plat les inspargiras de succre ⁊ eaue rose coloree: vng peu de saffrâ. Cestes soupes dorees sont bien agreables a marc anthoine ⁊ non sans cause: car engraissent le corps: ayde aux rains ⁊ au foye: et si commouuent luxure.

Sensuyt le neufuiesme liure des fritelles ou boignettes. Et premierement des boignettes du seuz.

Les fritelles sont ainsi dictes pource quon les frit: lesquelles maintenant nous appellons boignettes: or soyent elles ou boignettes ou fritelles ainsi que vouldras appeller celles du seuz tu feras en ceste facon. Et auras du formaige

gratuse & de vieulx & de nouueau vng peu de farine aucune gle
res doeufz:& quelque peu de laict & plus largement de succre: et
adiousteras tout ensemble & pilleras au mortier. Et quãt sera
bien pille & mis en ton catin inspargiras les fleurs entieres du
seuz & mesleras tout ensemble. Et de ceste composition feras
tes fritelles ou boygnettes en mettant dedãs ta poille auec la
main nette ou auec quelq cuillier la quantite que vouldras: et
en telle forme que mieulx te semblera & les feras cuyre en lau=
ue beurre ou en huyle feruẽt veullẽt estre mangees chauldes.

¶ Boygnettes du seuz appellees sabrit.

Il te fault auoir bõne poignee de persil & demye
de mente vng peu disope & de mariolaine Et se
y veulx mettre cinq ou six fueilles despinaches
plus de borraiges & autant de bettes & sembla
blement du serpollet si en peulx trouuer: et tou=
tes ces herbes decoupperas menuement & cha=
pleras auec tes cousteaux. Et quãt seront bien decouppees me=
nuement y adiousteras du pain gratuse et autant de quelq bon
formaige gratuse & mesleras tout ensemble dedans quelque ca
tin. Finablement y mettras les fleurs du seuz bien nettes & en=
tieres & infondiras parmy six ou sept oeufz les roux principal=
lement & mesleras tout ensemble. Et quant les vouldras cuy=
re auras la poille auec de lhuylle beurre ou aune largement et
mettras sur le feu. Et quant ledit huylle ou beurre sera bien
chault & boillant auec quelque petit cuillier dargent ou de boys
tu prendras de ladicte composicion appellee sabrit & en mettras
dedans ta poille a forme de beaulx petis pains de la grãdeur du
petit cuillier & les feras bien cuyre dung coste & daultre & puys
les mettras en vng beau plat & par dessus inspargiras du suc=
cre & de la cynamõme ensemble se tu veulx ou le succre simple=
ment & presenteras a table est fort bonne viande seine & agrea=
ble a manger.

¶ Boygnettes de gleres doeufz
formaige & farine.

Tout ce quest dessusdit aux premieres boygnettes du
seuz obserueras excepte du laict et des fleurs du seuz
Cestes sont plus insalubres et moins saines que les

premieres.

¶Boignettes de laict coagule ou caillet.

FAis paſſer le caillet par leſtamine bien ſerree ⁊ ce quē ſera yſſu ⁊ paſſe meſleras enſēble de la farine:des gle= ces doeufz ſuccre ⁊ eaue roſe ⁊ tout meſle enſemble a= uec la cuillier en mettras ung peu dedans la poille feruent en laune ou en beurre ⁊ feras cuyre gentement. Ceſtes nuyſent et offencent les nerfz ⁊ les yeulx.

¶Boignettes de rys.

LE rys cuyt auec le laict redigeras en boygnettes com= me auons dit des aultres cy deſſus: excepte ſeullemēt du formaige ⁊ du laict.

¶Boignettes de ſaulge.

TV diſſoluiras ⁊ peſtriras de la farine auec des oeufz du ſuccre cynamōme ⁊ ſaffran ⁊ y adiouſteras puis apres des fueilles de la ſaulge entieres ⁊ les plus bel les ⁊ larges que trouueras:⁊ quant ſeront inuoluies de ladicte paſte ⁊ cōpoſitiō les friras en la poille ung peu auec de laune ou de luyle. Ceſtes cy nourriſſēt ⁊ approfitēt aux nerfz: encores que ſoyent de tarde concoction: et induyſent opilacions.

¶Boignettes de pommes.

DEcoppees tes pōmes mondees ⁊ biē nettoyees:tāt de leſcorce deſſus cōe du dur queſt au milieu:feras frire ung peu en laune ou en luyle ⁊ puis les eſtādras ſur q̄lq̄ tableau net po' les laiſſer eſſuyer ⁊ ſeicher:finable ment inuoluies en telle cōpoſitiō queſt deſſ⁹ ꝑchainemēt dicte fri ras icelle ſe tu en māges ne taprofiteront guieres|ains nuyront pluſtoſt.

¶Boignettes des fueilles de lorier.

LEs fueilles du lorier frites en laune ou en lhuyle tu leſtēdras ⁊ feras ſeicher en q̄lq̄ plat. Et quāt ſerōt ſei ches les feras frire de rechief ainſi que auons dit de la ſaulge ⁊ en mange voulentiers ſi tu as le ventre enfle pource que lieue linflacion.

¶Boignettes damandres.

TV diſſoluiras en laict ⁊ eaue roſe des amandres bien mondees ⁊ bien pillees ⁊ les feras paſſer par leſtami ne ⁊ meſleras enſēble la poictrine dung poulet boilly pillee a part ⁊ y adiouſteras de la farine ⁊ deux ou .iii.

gieres doeufz & du succre & en feras des boignetes lesqlles friras en laune ou en luyle. Nourrissent grandemēt: sont de griefue et tarde concoctiō: aydent au foye & excitēt & cōmouuent luxure.

Boignettes du seuz en temps de ieusne.

Les amandres bien pillees ou pignons dissoluiras en eaue rose ou iust de pois: & puis les feras passer par lestamine en ton catin & y adiousteras vng peu de leuain des fleurs du seuz: & de la farine bien deliee ce q̄ sera assez: & mesleras tresbien tout ensemble. Et ceste composicion se doit faire vng iour par auant: cest adire se on le veult pour le matin ladicte composicion doit estre faicte le soir par deuant a cause q̄ les besoignes soyent plus espongieuses. Aulcuns y mettent au matin vng peu de succre & les font frire a la facon quon veult: sōt bonnes a tollir lardeur de lorine.

Boignetes ameres.

La fine farine auec du leuain dissoluiras auec vberbes ameres decouppees menuement sur le tart: & lendemain y adiousteras des figues seiches menuemēt decouppees & des raisins passis mesleras ensemble. Ceste composicion ne doit mye estre trop tēdre ne cle[...]: et quant les boignetes sont cuytes le dois surfondre de succre et de miel. Ne nourrissent guieres: ce nonobstant aydent au foye et lieuent linflacion du ventre & consument la flegme.

Boignettes de rys.

Ris bien cuyt et estendu sur quelque tableau pour cause dissir & mettre hors lhumeur trop grande quest en icelluy pilleras se tu veulx & y adiousteras des amandres pillees ce que sera de besoing: et dissoluiras ce auec deaue rose & au iust qui a este cuyt: y adiousteras de la farine et du succre et mesleras ensemble: les friras ainsi que vouldras en huyle.

Boignettes de pommes.

Pommes boillies ou cuyttes soubz les cendres & pillees ostee la pelliculle ou escorce & le dur q̄ est par dedans: adiousteras ensemble vng peu de leuain farine & succre friras les boignettes en luyle: lesquelles sans faulte trouueras nuysibles en leur cōposicion.

Boignettes de figues.

Amandres ou pignōs bien pilles: raisins passis pilles auecq̄s deux figues: vng peu de persil & aulcunemēt des

raysins entiers passis auec des espices adiousteras et mesleras ensemble. Et ceste cōposition se te sēble estre trop espesse ꝗ dure la pourras dissoluir auec eaue rose: ꝗ auras des plus belles figues seiches que pourras trouuer ꝗ les ouuriras p le dessoubz et puis rēpliras icelles de ladicte cōposition ꝗ inspargiras de farine ꝗ les feras frire ꝗ cuyre en huyle. Nourrissent bien | aydent aux reins ꝗ au foye: augmētent generation: font bon sang sont toutesfoys de tarde concoction ꝗ engendrent poilz.

¶Boignetes de poisson.

La poulpe du poisson biē boillie ꝗ pillee dissoluiras auec le ius damendes ꝗ eaue rose ꝗ y adiousteras du succre et de la farine: ꝗ puis en feras tes boignetes en quelq̄ forme ꝗ facon que vouldras: lesquelles seullement sont bonnes a la difficulte doriner ꝗ nuysent a aultres choses.

¶Boignetes en forme de poisson.

Amendes bien mōdees: raysins passis ꝗ succre pilleras ensēble | ꝗ pille que soit y adiousteras des raysins passis succre persil vng peu de mariolaine bien decoppes et aulcunement de saffran et mesleras ensemble. Et auras de farine pestrie delicement mise ꝗ apprestee ꝗ decouppee en belles pieces: dedans lesquelles mettras ta dessusdicte composition en facon ꝗ semblance de poissons. Aulcuns font cecy en vng trouz de boys auquel est excauee ꝗ esculpie la forme dung poisson: se peult cuyre en huyle ou aultrement en la poille | et ne differe gueres es aultres dessusdictes.

¶Aultrement boignetes.

Les amendes pillees tu adiousteras en succre ꝗ dissolu lues en eaue rose | en farine pestrie auec eaue pure et succre | ꝗ redigeras tes boignetes en forme ꝗ semblance de poisson: mais cestes cy se doyuēt cuyre totallemēt sans aune ou huyle.

¶Aultrement.

Amendes: noix ou pignons pillees ensemble des raysins passis et figues seiches tu adiousteras auec le laict du poisson ou aultres entrailles: vng peu de persil ꝗ mariolaine menuemēt decoppez aulcunement despices ꝗ bien peu de saffran mesle tout ensemble redigeras en boignetes.

¶ Aultrement.

Pis bien boilly pilleras ensemble des amendes & feras passer p lestamine en ton catin & tout dissolu en eaue rose inspargiras de succre & amydon. A ceulx icy peux donner forme de paste se tu veulx.

¶ Boignetes venteuses.

De la farine tu pestriras auec eaue salee & succre & lestendras en paste non mye trop dure: mais bien subtile & deliee. Aps leur bailleras la forme que vouldras auec quelq̄ chose a ce expressemēt fabriquee. Et quāt les friras sensleront & ny aura riens par dedās.

¶ Aultrement.

A la cōposition dessusdicte aux boignetes du laict coagule ou caillet mettras les rameaulx du fenoil floury: et mesleras ensemble / et incontinent les friras tout ainsi quest dessusdit en lauue beurre ou en huyle.

¶ Boignetes en forme de chastaignes ou noysilles.

Aye de fine farine & pestris icelle auec vin blanc et eaue rose & du succre largemēt. Et quant sera pestrie assez espes en feras des petites pellotes entre les mains de la forme & grandeur dune noix ou chastaigne ou petites noisilles: mettras icelles en la poille ou il ait largemēt de lauue beurre ou huyle feruent & tourneras icelles continuellement auec la cuillier de tous costes affin que puissent cuyre egallement iusq̄s a ce que ayent prins couleur & soyent deuenues roussetes a semblāce desdictes chastaignes ou noisilles rosties. Et lors les osteras & mettras dedans vng plat & presenteras a la fin de table en lieu de noisilles ou chastaignes.

¶ Pastenagues frites.

Les pastenagues bien mondees et eneruees tu boilliras: apres inuolupras de farine & les friras en huyle ou en beurre. Ne nourrissent gueres sōt de tarde concoction: prouoquēt lorine & les fleurs aux femmes: prouffitent aux ydropiques & mitiguent les torsions du ventre.

¶ La facon daprester oeufz en quelque facon que lon vueille. Et premieremēt des agites & batus

Les oeufz bien agites et batus auec vne cuillier ensemble vng peu deaue ꝛ du laict mesleras auec du formaige gratuse:ꝛ mesles ensemble les cuyras en beurre ou en huyle ꝛ serōt plus agrables silz ne sont gueres cuytz Et si tu les veulx de couleur dherbe y adiousteras des bettes ꝛ plꝰ largemēt du psitile iust des borraches mēte ꝛ mariolaine ꝛ vng peu de saulge.

¶Aultrement.

Les dessusdictes herbes decoupees et frites vng peu en beurre ou en huyle tu mesleras ensemble la dessusdicte prochaine composicion ꝛ ainsi les cuyras:nourrissēt biē sont de tarde concoction:aydēt au foye:engendrēt opilaciōs et la pierre.

¶Oeufz fritz a facon de boignettes.

Tu mettras tes oeufz frais et entiers gettee leur coque dedans la poille feruent en huyle ou en beurre ꝛ les cuyras lentement a beau petit feu surfondant continuellement par dessus auec la cuillier de lhuyle. Et quant commenceront estre blancz seront cuytz:a les aprester. Cecule nous promet a rire tant y est soigneux ꝛ met grant estude a les bien aprester ꝛ a tenir la poille diligemment: sont de dure concoction a cause du frire selon tous medecins.

Oeufz boillis.

En eaue feruēt mettras les oeufz frais leuee la coque quest par dessus: ꝛ quant cōmenceront a prendre soy lier ꝛ vng peu endurcir les mettras dehors incōtinēt veullent estre tendres ꝛ molletz ꝛ mys en vng plat: les surfondras de succre:eaue rose:espices doulces verius ou iust dorange. Aulcuns inspargissent du formaige gratuse:laquelle chose ne me reuient point ne aussi a phosphore qui souuenteffoys en mangeons: sans formaige sont meilleurs plꝰ plaisans ꝛ plus saines. Aultres ya qui inspargissent seullement par dessus du persil decouppe:laquelle chose ie approuue mieulx que le formaige.

¶Aultrement oeufz boillis.

Tu cuyras au laict ou au vin doulx les oeufz ainsi q̄st dit prochainement cy dessus:mais du formaige ne sē face mēcion Ceulx cy nourrissēt plus que q̄ les aul-

tres.

¶ Oeufz rompus & decouppes.

Les oeufz frais en les cuysant longuement feras dure: ce fait leueras la coque diceulx et les decoupperas par le meillieu tellement q̃ la glere & blanc desditz oeufz ne soit en aulcune part diminuee: & ostes les roux du meillieu. Une partie en pilleras auec bon formaige vieulx & nouueau & raisins passis. Lautre partie garderas pour couloier la confection saulce & composicion quil conuiendra faire & y adiousteras encores vng peu de persil mariolaine & mente decoupes menuement. Aulcuns ya qui adioingnēt ensemble deux gleres doeufz ou plus ensemble des espices. De ceste composicion rempliras les blancz & gleres vuydes des oeufz dessusditz: & les friras apres gentement a petit feu auec de lhuyle. Et quant serōt fritz tu feras de la saulce de lautre partie des roux que auoyes garde ensemble des raisins passis: & pilleras tout & dissoulueras en moust & en veriust & y adiousteras du gingembre: girofle cynamomme: et infonditas auec les oeufz dessusditz et les feras vng peu boillir tout ensemble & les presēteras a table: sont plaisans a manger: mais plus dommageables que sains.

¶ Oeufz rompus cuytz en la grille.

Les oeufz bien batus estendras en ta poille chaulde & les cuyras iusques soyent prins & lies en facon dune belle aumelete quon puisse ployer en quatre: et ainsi quarre lestendras par dessus ta grille mise sur le feu: apres dessus ta dicte aumelete quarree getteras tes oeufz frais leuee la coque: et tandis quilz cuyrōt inspergiras du succre & cynamōde & puis presēteras a table.

¶ Oeufz cuytz en la broche.

Eschauffe la broche bien apoint tellemēt que on puisse percer ton oeuf facillement ainsi q̃ feroie dung fer tout chault flamboyant. Et quant lauras ainsi perce par le long le rostiras & tourneras par ta broche au feu ainsi que la chair. Les conuient manger tous chaulx: mais cest vne simple inuencion & vng ieu & astuce ioyeuse des cuysiniers.

¶ Oeufz cuytz soubz les cendres.

Diligemmēt tu couuriras les oeufz frais soubz les cendres chauldes empres du feu: tellemēt que soiēt cuytz

egallemẽt tãt dung quartier q̃ daultre. Et quãt cõmenceront a suer congnoistras quilz sõt frais ⁊ cuytz: ⁊ lors les peulx bailler a la table: sont fort bõs ⁊ sains apprestes en ceste facon: ⁊ vng chacun en peult mãger hardimẽt: principallemẽt a la p̄miere table quãt sõt molletz ainsi q̃ auõs dit plus ãplemẽt en leur chapitre.

¶ Oeufz bouillis a toute la coque.

LEs oeufz frais mettras dedãs vng pot ensemble de leaue fraiche ⁊ quant auront bouilly vng petit les mettras dehors ⁊ presenteras a table: sont tresbõs ⁊ sains ⁊ nourrissẽt biẽ.

¶ Oeufz frais a la florentine.

AEtz les oeufz frais leuee la coque en la poille feruẽt dhuyle lung apres lautre: et serre les ⁊ ioing auec ton cuillier de tous quartiers ⁊ les reduys au rond tant q̃ pourras. Et quant commenceront prendre couleur seront cuytz: et doiuent estre tendres ⁊ molletz par dedans: ceulx icy sont de pire concoction que les dessusditz.

¶ Oeufz coques.

DEs oeufz frais rompras la coque par dessus: puys en la poille bien feruent dhuyle ou beurre les mettras a toute la coque renuercees: cest a dire du bout que ledict oeuf sera rompu mettras dedans lhuyle feruent et la dicte coque sera pardessus. Et quant seront cuytz les mettras dedens vng plat a toute leur coque et presenteras a table: sont de semblable qualite que les dessusditz.

¶ Oeufz perdus.

HEs oeufz entiers mettras sur les charbõs ardans: et quãt seront chaulx les rompras auec la queue de ta cuillier ou/auec aultre chose. Et quãt seront cuytz ⁊ nettement mys sur quelque plat les surfõdras de ꝟsil ⁊ vin aigre. Nostre pomponyne les cuyroit iamais ainsi: car il se plainct grandement quãt a perdu deux oeufz ou/quant se rõpent en tournant pres du feu.

¶ Oeufz farcis.

PIlle ou gratuse de bon et gras formage / et mesle auec vng peu de mente et du persil decoppes menuement / bien peu de raisine passis: aulcunement de poyure pille /

deux roux doeufz crus ioing tout enſemble:et metz ce farſin de
dans tes oeufz cuytz a la florentine comme auons dit cy deſſus
par vng petit trou expreſſement fait:par lequel par auāt tu au
ras fait yſſir dehors tout le roux que pouoit eſtre dedans iceulx
Et fais les apres cuyre de rechief iuſques a ce q̄ ledit farſin puiſ
ſe eſtre cuyt. Doiuent eſtre tournez ſouuent:et quāt ſeront cuytz
et bien appreſtes les ſuffondras de veriuſt ou du iuſt dorange
enſemble du gingembre.

¶ Oeufz a facon de petis paſtes.

DEſtris gentement la farine ⁊ puis leſtendz biē
delicement ſur quelque tableau ⁊ dedans icelle
ſeparcemēt toutteffois metz les oeufz frais vng
chaſcun a par ſoy:⁊ inſpargis par deſſus vng peu
de ſuccre de ſel ⁊ deſpices. Apres ce fait les inuol=
ueras bien apoint vng chaſcun ainſi que beaulx petis paſtes et
puis les feras boillir ou frire:mais plus louables ſont fritz que
boillis:et garde bien que ne ſoient durs pource que tout oeuf dur
eſt de mauluais aliment ⁊ de concoction difficille.

¶ Des boletz:fonges:champignons ou moucerons.

DEs choſes quon mange inutillement ainſi que
dit le Pline:et auec vne folle hardieſſe ⁊ dange=
reuſe preſumpcion ſont les boletz:fonges cham
pignons ou moucerons viande delectable for=
ment ⁊ ſelon aulcuns aſſez bōne:mais par expe=
riences innumerables trop eſt crimineuſe ⁊ dange
reuſement controuuee. Et liſt on que agripa femme de tybere
claudio prince de romme cōmeue de ceſte oportunite va occire sō
dit mary auec leſditz boletz enſemble venin. Ilz viennent ⁊ ont
originacion ⁊ premiere cauſe ainſi que dit ledit Pline du lymon
de la terre:⁊ voulentiers aduiennēt empres les racines des ar=
bres:et ceulx quon trouue empres les arbres portans glās ſont
meilleurs que les aultres:car ceulx dempres le cypres ⁊ du pyn
et qui aduiennent empres les tanieres ⁊ cauernes des ſerpens ⁊
mines de fer ſont nuyſibles et mortelz:ilz yſſent dehors terre ſe=
lon le Pline en ſept iours quant la roſee tombe ⁊ ſe conſument
et attariſſent dedans aultres ſept iours. Des fōges ⁊ moucerōs
ya grāt nōbre ⁊ diuers gēdre ⁊ eſpece:⁊ leur originacion neſt ſi=

nõ de la superfluite des arbres. Ceulx qui sont sur le rouge sõt le plus seurs:apres viennẽt les blancz auec leur pied qui ne sont pas fort improuez. Aultre gendre ꝛ espece ya participant en venin|ꝛ telz ont cõmunemẽt vne humidite grueuse conglutinee ꝑ dessus:laquelle les demonstre q̃lz sont pestillencieulx:|ꝛ telz fon ges ont occis aultreffoys mains hommes ꝛ toute la mesnye de lhostel q̃ en mangeoyent. Ceulx aussi qui naissent empres des oliuiers|noyers ꝛ aultres arbres de malle qualite sont de euiter Je vouldroye en tel cas que ceulx qui sont a ce adonnez doctes et prudens les cueillissent seullemẽt|cõbien q̃lz y soyent bien sou uent encores deceuz. Dyascorides|en met deux especes seullemẽt lune q̃ conuient en noz viandes ꝛ lautre quest reprouee ꝛ quon doit fouyr totallement:pourtce que occist ceulx qui en mangent. Et la cause ꝛ raison pourquoy ce peult|estre: pourtce quilz nais= sent en lieux pourris et putrifies: ou empres les tanieres des be stes venimeuses ou empres les arbres mauluais ꝛ mortelz en qualite: ou pourtce que leur substance ꝛ espece est pernicieuse: et telle quon doibt euiter. Et ce peult lon congnoistre ainsi quil dit son trouue tout au dessus diceulx humidite visqueuse| et aussi que quãt lon rompt iceulx apres vistemẽt se corrõpent. Lautre espece dit il qui se peult mettre en ius ꝛ en viande ꝛ |est fort de= lectable. Galien dit que leur vertu premiere est froide ꝛ moiste grandement:ꝛ a ceste cause sont prochains des medecines mor= telles:ꝛ ceulx principallemẽt ausquelz aulcune putrefaction|est entremeslee ꝛ adioincte en leur substance. Et dit en son liure de diete q̃ les boletz ꝛ fonges bons ne sont pas nuysables encores q̃ soyent froitz:son en vse toutesfois trop souuẽt engendrent mal les humeꝛs glueuses et froides. Oultre ce dit dyascorides ꝛ tiẽt que leur vsaige nest mye bon pourtce q̃lz induysent maintesfois suffocation ꝛ colique. Et la medecine pour oster leur malice ain si q̃l dit est donner a boire du nytre ou deaue de cendres auec vin aigre et sel: ꝛ la decoction de la sadriege ꝛ origan|la fiente aussi des gelines meslee en vin aigre ꝛ miel. Et dit que lesdictz fon= ges nourrissent dung nourrissement superflux ꝛ sont de dificile digestion: ꝛ yssent entiers du corps ensemble la fiente de lhõme sans aulcune commutabilite. Abemesue conseille quon les cuyse premieremẽt auec des poires seiches ou fraiches:ꝛ apres iceulx mãgez lon boyue du vin pur:ꝛ dit q̃ leur propriete est engendrer

suffocation. Or puis que nostre gueulle est venue a tant quil fault quon les mange encores que soyent plus dõmaigeables & nuysans que ne sont prouffitables: ie te bailleray la facon de les aprester & de leur leuer aulcunement leur malice. Et prendras ainsi quest dit dessus & choisiras les meilleurs bolets fonges ou mocerons, auec tout leur pied qui touche en terre. Et premierement les cuyras en eaue auec la myete du pain & de la calamente & des poires: ou auec le pied & rameau dicelles poires. Aulcũs y mettent ensemble des aulx pour oster le venin diceulx bolets fonges ou champignons. Et quant seront boillis & salez les friras en lhuyle ou en laune: & quãt seront frits les surfondras de saulce verd ou de saulce daillee. Aulcuns ya q̃ seullement leuee la peau ou les fueillets superieurs diceulx y mettẽt du sel & dhuyle & les cuysent sur les charbons & auec du poiure gingẽbre calamente origan: canelle ou cynamõme les deuorent. Isac dit que pareillemẽt lon peult oster leur malice son les fait boillir ensemble des poires & calamente: & apres gettee celle decoction lon les fait cuyre en aultre eaue & apres les confire auec du poiure gingembre & semblables choses. Mais en quelque facon que soyẽt cuyts encores que satisfacent a la gueule si sont ilz mal saine de difficille concoction engendrent pernicieuses humeurs: donnent stupeur aux membres q̃ les grecz appellent appoplexie: font torsions de vẽtre difficulte dorine & menassent suffocation. Ceulx principallement dit le pline nuysent qui sont de dure cuyte: et de tant quon les cuyst plus sendurcissent et sont moins nuysibles son les cuyst bien ensemble du nytre: et cuyts auec le pied de la poire seront plus seurs ainsi quest dessus dit: est aussi bon apres quon les aura mãgez: mãger des poires aussi la nature du vinaigre contrarie en iceulx & les abat. Et encores dit ledit pline q̃ la fiẽte blãche des gelines cuyte auec d̃ lysope ou auec du moust restraint le venin desdits boulets: champignons ou mocerons.

¶ Des truffes ou tartuffles.

Pline dit que cest chose merueilleuse des trufflés que puissent ainsi naistre et viure dedans terre sãs aulcune racine: naissent ainsi delles mesmes et ne se peuuent semer ne plãter que se puissent augmẽter ne proffiter. Et a grant peine peult lon cõgnoistre le lieu ou elles sont si ne sõt gẽs a

ce expers/car ny appert ouuerture ne scissure aulcune en la ter=
re ou elles sont:leur escorce par dessus est noire pourquoy veu
lescorce quelles ont pouõs dire q̃ nest mye terre:/et si nest aultre
chose que cail de terre ainsi que dit ledit pline. Naissent ⁊ aduiẽ
nent forment en lieux secz sablonneux ⁊ fructueux: excedissent
souuenteffoys en grãdeur les coingz. Et dit q̃l en ya deux espe
ces: vne areneuse ennemye ⁊ contraire aux dentz: laultre est net
te ⁊ bõne:⁊ celles se differẽt encores en couleur:car en ya de rous
ses ⁊ noyres ⁊ blanches par dedãs. Celles q̃ croissent en affri=
que sont louees sur toutes: celles de cyrenaica/sont plus charnen
ses ⁊ celles de traice sont plus doulces:⁊ empres damas en su=
rie dit pline q̃ sont les pl' nobles:celles dune montaigne appel=
lee olympe. Naissẽt peculieremẽt en autõne quãt le temps est
adonne en pluyes ⁊ tõnoittres:⁊ principallemẽt croissẽt en tẽps
de tonnoirres ainsi q̃l dit:ne durent q̃ vne annee. Au prin tẽps
sont plus tẽdres q̃ en aultre saison:a les trouuer fault merueil
leuse astuce ⁊ solercie. Strophe mursin cõgnoist facillement ou
elles sont ⁊ ne fault poĩt a les trouuer. Dyascorides dit q̃ ce nest
aultre chose q̃ vne racine rõde ⁊ emmõcellee sãs fueilles et sãs
branches ⁊ se trouuẽt voulẽtiers au prin tẽps:⁊ se peuẽt mãger
crues ou cuytes. Galien dit que leur substance est grandement
terrestre ⁊ y est meslee vng peu de subtille substãce. Et engen=
drent grosses humeurs:ne sont pas trop malles a mãger enco=
res que engendrẽt suffocatiõs aulcunemẽt ⁊ la coliq̃ ainsi q̃ les
fonges ⁊ boletz. Mesnali dit oultre ce quelles engendrent sang
aqueux:⁊ que leur eaue mondifie la veue. Magnini dit quelles
donnent froit aliment moiste et gros:⁊ mangees a la tierce ta=
ble aydent a faire descendre/ la viande de lorifice/ de lestomach
les continuer dit quest dangereux au corps humain pource que
induisent a paralisie:appoplexie:colique et estrangurie: sont de
dure digestion ⁊ griefuent lestomach et sapprochent fort a la na
ture des fonges dessusdictes:mais ne sont mye si dangereux.
Est bon toutesffoys ainsi quil dit de les boillir premieremẽt en
eaue ensemble vng roux doeuf ⁊ nettoyees ⁊ plumees q̃ soyent
les confire en huyle doulx ⁊ inspgir des espices. Autres ya q̃ les
aprestent ⁊ lauent premierement auec du vin ⁊ puis les font ⁊
laissent cuyre soubz les cẽdres chauldes:⁊ quãt sõt cuytes ⁊ biẽ
nettoyees les mettẽt a table toutes chauldes apres la chair in=

spargies de sel ⁊ de poyure. Et apres icelles mengees lon doit boyre de bon vin: car ainsi que dit auicenne la triacle dicelles est le vin pur ⁊ que soyent confites ⁊ preparees a bonnes espices. Et ceste viande ainsi appreste nourrist grandement ⁊ commeut luxure: et pource aux tables delicieuses des gens libidineux elles viennent communement pour cause dexcercer plus promptement leur luxure: laquelle chose se peult supporter et louer se on le fait pour generacion: mais pour intemperance de luxure desordonnee cōme font plusieurs gens oyseux ⁊ paillars cest certes chose detestable ⁊ de reprouuer totallement.

¶ Des lymas ou escargotz.

Les lymas ou escargotz tant terrestres que aquatilles saillent aulcunement dehors leur coque ⁊ domicille: et gettent deux petites branches de leurs testes en facon de deux cornes: lesquelles retiennent a eulx quant ilz veullēt: et cachent icelles quon ne les peult veoir. Nont point de yeulx ⁊ pource quilz ne voyent la ou ilz vōt ilz tastēt auec leurs dictes cornes le chemin quilz veullēt faire: sont bōs et sains a manger selon tous medecins. Et fuluin luppin les ayma si forment ainsi que dit le Pline quil en fist vng viuier pour les nourrir et garder toute lannee: ⁊ les engraissoit auec du moust ⁊ de la farine: ⁊ ce faisoit a cause quil en peust manger toutes ⁊ quantesfoys quil vouldroit. Pline en met de diuerses especes: les plus blanches naissent en vng terrouer appelle reatin ⁊ en ylirisse sont les plus beaulx quon saiche ⁊ les plus grans: en affrique en ya grant affluēce: mais les plus nobles ⁊ prises sont en salitane. Dyascorides en met trois especes seullement: cestassauoir de mer: deaue doulce ⁊ des sauluaiges qui se tiennent aux espines ⁊ es branches des petis arbres. Ceulx de mer dit il sont bons a lestomach: ⁊ ceulx des fleuues ou riuieres sont plus gras: ⁊ ceulx des petis arbres laschent le ventre ⁊ prouoquent a vomir. Galien dit que quant on les pille auec leur coque leur vertu est fort desiccatiue: ⁊ lors se administrent aux cures des apostumes de resolucion difficille pres des aureilles principallement: ⁊ se administrent encores lesditz lymas pour attirer dehors ce q̄ pourroit estre dedās les playes ou fer ou fust

et aussi les os brises ⁊ rōpus ainsi que dient lesditz galien ⁊ dya
scorides. Et la chair diceulx pillee ⁊ meslee en vin aigre restan
che le sang fluant du nes. Et lesditz escargotz ou lymas frais ⁊
boillis sōt bons a māger: ⁊ vallēt selon ledit Diascorides a mi
tiguer la doule' de lestōach: ⁊ se on les pille tout ainsi frais auec
leur coq̄ ⁊ on le boyt aue du vin vallēt a la colique ⁊ a la dou=
leur de vessie: et leaue ⁊ lūidite diceulx frais cōglutine ⁊ adresse
les poilz q̄ sōt de trauers ⁊ mal acoustres aux paupieres Et la
facō dauoir lad eaue dit galien est telle: ⁊ couiēt percer la chair
desd escargotz frais auec q̄lq̄ fer ou poinsō: ⁊ en yssera hors vne
hūidite laq̄lle garderas po' faire ce q̄st dit dess' phisiolog' dit q̄
le sāg desditz lymas serre ⁊ estāche les pores ⁊ ēpesche souffisā
mēt denaistre les poilz. Et po' auoir ledit sāg couiēt iceulx in=
spgir du sel ⁊ incōtinēt se dissoluirōt ⁊ tournerōt formēt a neāt
tellemēt q̄ ne trouueras en iceulx autre chose q̄ ledit sang mais
pour venir a nostre ꝑpos a les aprester pour māger: tu les met
tras en vng vaisseau ou en q̄lque grāt pot par vng iour ⁊ vne
nuyt auec du laict ensēble vng peu deaue: ⁊ les couuriras de q̄l=
que couuercle que ne puissent yssir: ⁊ ainsi les laisseras la pour
sespurger tresbien. Aulcūs les paissēt ⁊ purgēt par vne nuyt a=
uec du laict. Ap̄s mys dedās vng aultre pot ensēble deaue frai
che les fōt boullir iusq̄s soyēt demy cuytz ⁊ bien espumes: puis
apres mys ⁊ attires de hors leurs coque ⁊ laues premierement
deaue chaulde ⁊ mesles ⁊ froises ap̄s en sel et vin aigre ⁊ de re
chief biē laues: ⁊ finablemēt ēfarines les frisēt au feruēt huille
ou en lauue: ⁊ quāt sōt fritz les surfōdēt de mēte sauluaige: ail
poyure: saffran pille ⁊ dissoluis en veriust ou si aymes mieulx
de saulce verd. Aultres ya q̄ les presentent fritz seullemēt ainsi
quest dit ⁊ inspargis des espices. Quant sont boillis requierent
laillee ou aultre saulce: selon mon aduis sās ladicte aillee ⁊ sās
ladicte aillee ⁊ saulce sōt de meilleur alimēt aydēt a la poictrine
et polmō sōt bōs au foye ⁊ lapēt les fibres dicelluy ⁊ ꝓfitēt aux
ethiques.

¶ De la tortue ⁊ comment sapreste.

Des tortues ya plusieurs differēces: les vnes sōt aqua
tiq̄s les autres terrestres appellees saulvaiges: lesq̄l=
les viuēt des herbes ⁊ la rosee ⁊ ne sōt poit venimeu
ses: aines lon peult māger seuremēt la chair dicelles et

ſont medicinales. Ariſtote dit que la tortue eſt vne beſte de qua
tre piedz laq̃lle a lãgue ⁊ polmon en facon de celluy de la vache
mais eſt ſec ⁊ petit a la voix debile ⁊ na poĩt de ſoif/ais par lõg
tẽps ſe cõtiẽt ſãs boyre: ſon foye neſt mye bõ ne les entrailles ne
la peau a manger ont veſſie ⁊ fõt oeufz mangẽt aulcuneffoys
dung ſerpẽt appelle vipera. Et pour ſoy eſpuger incõtinent apꝛs
mangẽt de lorigã ſauluaige: extirpẽt la racine dicelluy pour me
decine aſſez ſouffiſante. Et quant il ne trouue ladicte racine/il
meurt ainſi que dit Vincẽt naturel recitãt ſur ce ſaĩct ambroiſe
Auicẽne dit q̃ le ſãg de la tortue terreſtre ⁊ ſauluaige gueriſt le
pilẽce auec du vin ⁊ le fiel diſtille es narines y aprofite auſſi grã
dement ⁊ lodeur dicelluy ſes oeufz valẽt a la toux des petis en
fans: mais la chair aĩſi q̃ dit le Pline eſt ſalutaire cõtre venĩ: en
affrique ou elles habondẽt grãdemẽt lon les donne pour deffen
ſoire contre tout venin leue la teſte ⁊ les piedz le ſãg auſſi dicel
les fait la veue clere et tolliſt les ſuffictiõs ⁊ tenebroſites q̃ ſõt
auſditz yeulx: ⁊ ſi ayde a tous venins de ſerpens crapaulx ⁊ a-
raignes venimeuſes. Et ſe peult ledit ſang conſeruer en farine
et mettre en forme de pillotes ou de pilleures ⁊ quant eſt beſoĩg
en prẽdre auec du vin: les cẽdres de la coq̃ ⁊ couuerte dicelles tor
tues meſlee enſẽble vin ⁊ huyle gueriſſẽt les tymes et fẽdures
des piedz ⁊ aultres vlceres. Et dit paladius q̃ ſi lon fait deſec-
cher quelconq̃ graine q̃ lon vueille ſemer dedans le cuyr ⁊ peau
de ladicte tortue ne ſi engendrẽt point beſtes infectes ne cõtrai-
re auſdictes graines ne herbes dicelles Il ya des tortues aquati
ques aĩſi q̃ dit le pline. Et prĩcipallemẽt la mer dynde en pduit
merueilleuſemẽt grãt nõbre ⁊ fort grãdes tellemẽt quon couure
illecq̃s les maiſõs de leur coque. Et aux yſles de la mer rouge
en font des bateaulx pour nauiger: mais ceſtes ne font guieres
a noſtre ppos pour manger car nen auons poĩt p deca. Doncq̃s
les tortues terreſtres pour apreſter a mãger a noſtre table met
trons dedãs vng chauldeton ou dedans vng pot feruẽt deaue
et quãt ſerõt demy cuytes les mettrons dehors ⁊ rõprõs les coq̃
Et bien expanterees et vuydees des entrailles leuee la teſte les
piedz ⁊ la peau la chair ſeullemẽt ferõs cuyre de rechief dedans
ledit pot ou chauldeton iuſques ſoit cuyte ſouffiſamment: puis
mettrons par deſſus icelle bien cuyte du poyure ſaffran et roux

doeufz dissolus en verius. Aulcuns mangent ladicte chair des tortues ainsi boillie auecques laillee aultres y fõt aultre saulce mais elle est meilleur plus seine ⁊ medecinalle sans saulce que auec saulce ⁊ de bon aliment. ¶ Des raynes.

Es raynes sont ainsi appellees selon ysidore a cause de leur voix ⁊ iangleríe quelles font ⁊ sont en trois differences car les unes sont aquatiques q̃ demeurent en leaue les aultres sont appellees rubetes qui voulentiers sont dessoubz les ronces ⁊ buyssons et sont plus grãdes ⁊ pires que les aultres ⁊ sont venimeuses vulgairemẽt appellees crapaux qui ont les yeulx relusãs ⁊ flamboyãs comme chandelles Les tierces sont appellez calamites aussi demeurẽt elles ⁊ se tiẽnent voulentiers entre les cannes ⁊ parmy les fueilles des arbres ⁊ petis fruytiers. Et sont les moindres ⁊ les plus verdes et ne cryẽt point ne ianglent ainsi que font celles de leaue si nest quãt persagẽt ⁊ denoncent naturellemẽt la pluye quelles sentẽt aux nebles deuoir a venir ⁊ tomber ⁊ a peine en aultre temps iamais les oyras chanter. Et telles ainsi q̃ dit Strabus dessus lexode gettees dedans la gorge dung chien q̃ abaye ⁊ crye incontinent se taist ⁊ mutist. Or de quelque espece q̃ soit elles ne sont point enumerees entre les poissons: ⁊ pource viennẽt elles droictement en ce lieu q̃ est le dernier chapitre des chairs. Les rubetes toutesfoys venimeuses ⁊ celles q̃ viuent sur terre no⁹ lairrons ester comme nuysibles pour mãger: encores quelles soyent ainsi q̃ dit le pleine toutes pleines de medecine ⁊ de grãdissime vertu: laquelle vertu souuentesfoys laissent ⁊ deposent ⁊ la reprennẽt quãt mangẽt: ⁊ leur venin ainsi q̃ leurs propres armes iamais ne laissent. Merueilleuses choses dit le pline ⁊ racõpte de ce q̃ dyent les anciens aucteurs desdictes rubetes selles sont veritables: ⁊ principallement dung petit os quelles ont au coste dextre: lequel mys dedans vng chauldron plein deaue boillant le refroidyst tellement q̃ ne sera iamais possible de le faire boillir son ne oste ledit os dicelluy. Et pour trouuer icelluy dit quon baille ladicte rubete aux formies lesquelles mãgeront toute la chair et ny demourera que les os. Et dit que au coste senestre nya vng aultre leql mis dedãs leaue fait boillir icelle ⁊ sappelle

opocinon: duquel limpetuosite et ire des chiens est appaisee: et mis en breuaige incite amour et riotes: et sil est attache stimule luxure. Dicelluy los du coste dextre lon refroidyst les choses feruentes et chauldes et au cotraire du senestre: et guerist les fieures quartes lie a vne petite peau fraiche daigneau et autres fieures et amortist et rompt lamour. Oultre ce met le Vincent naturel que les cēdres de ladicte rubete ensemble degresse vieille proffitent beaucoup aux podagres et a toutes autres maladies de cōtraction de nerfz et arteilz des piedz. Et dit aussi q̄ les nerfz de ladicte rubete lies et ataches au bras dextre icitēt a luxure Oultre ce au liure de la nature des choses trouue lō q̄ les cēdres de ladicte rubete bues en eaues sōt souffisāt remede cōtre le venī de lieure de la mer et aussi cōtre le venī des ppre rubetes choses estrāges et merueilleuses lō trouue desd̄ rubetes su fussēt vrayes quāt a moy iamais nay fait lesperiāce et ne le croys q̄ biē a poīt cōbiē q̄ les docte[us]s anciēs le dyēt. Mais cōmēt q̄l en soit de leur vertu si nessōt elles pas bōnes po[ur] māger et ne sōt pas a nr̄e propos: mais les aquatiq̄s no[us] de seruēt a noz viādes comme verrons esquelles pareillement ont de grans vertus et proprietez pour congnoistre la partie quest meilleur il dit quon doit lesditz foyes exposer et bailler aux formies: et celle partie quelles prendront est deffensoire contre to[us] venins. Galien dit q̄ les cēdres dicelles cōbustes rōpēt le flux du sāg quāt sont puluerisees dessus le lieu et quāt sont mises auec du miel ou de la poix liquide dessus la maladie appellee allopecie q̄ fait tomber les cheueux guerist icelle maladie. Dyascorides dit oultre ce q̄ quant lesdictes raynes sont cuytes en eaue et vin aigre et lon rince la gorge de celle decoction et lon la detient vng peu dedās la gorge vault grandement a la douleur des dentz. Et le ius des raynes cuytes ainsi que dit le Vincent naturel guerist la toux. Et le cueur pille en miel guerist ceulx q̄ sont dissentere et lhuyle auquel les entrailles dicelles raynes seront cuytes vault aux podagres et douleur darteilz et des nerfz Et le cueur dicelles estache aux febricitant lieue et amoindrist le froit de la fieure ainsi q̄l dit combien quil me soit fort a croire: et la gresse instillee dedans les aureilles oste la douleur dicelles: et le foye des raynes calamites

le a quelque petite peau de grue excite luxure comme il dit:oultre luy auicēne dit que lesdictes cendres des raynes mises dess' le lieu du sang fluant le retient:et par ainsi selon les susdictz aucteurs grandes sont les vertus desdictes raynes. Mais pour nostre menger cōe est dessusdit les aquatiques sont seulement a nostre propos lesquelles on prent auec larquet fuscine mais celles qui sont prinses au morceau sont meilleurs & plus seures de latouchement & morsure du serpent qui aulcuneffoys les enuenime & telles ne touchent point ledit morceau. Doncques icelles ainsi prinses ou auec ladicte fuscine prendras les cuisses & leueras la peau & aīsi blanches & denuees de ladicte peau les lairras demourer & nager par vng iour ou par vne nuyt en leaue fraische apres inuoluees de farine tu frioas icelles cuysses en huyle. Et quant seront frites & mises en ton plat nostre palelle les surfondra de saulce verd & les inspargira des fleurs du fenoil & despices par dessus.

¶ Sensuyt le dixiesme liure des poissons et dapprester iceulx.

Je auoye institue et determine dire la nature et vertu particuliere de tous les poyssons si les noms diceulx confus & transmues & chāges ne meussent perturbe. Car vrayement ie ne voy nul gendre qui aye plus perdu ses especes & nōs particuliers que le gendre des poissons:& cecy a fait le temps passe & la ignorance ou negligēce de noz predecesseurs aussi pareillement ainsi que dient le Pline & aristote trop plus est grant nombre & variete diuerse des poissons que ne sōt des bestes terrestres. Et la cause si est pource que la nature de humidite est plus condescente & prompt a generacion que nest la terre. Je diray touteffois tant soigneusement que ie pourray la nature diceulx en general:apres particulieremēt ie parleray diceulx qui viennent communemēt en noz tables desquelz encores leurs nōs demeurēt & les aultres lairray ester: car se peuēt entēdre aulcunemēt. Aussi seroit il trop difficille a les cōprēdre tous:principalemēt cōsidere q̄ vng chascun pays region et contree a ses poissons diuers & la nominacion diuerse tellemēt que icy les appellons en vne guise & en aultre part en vne aultre.

¶ Des poissons en general ⁊ leur nature.

Tout poisson doncques en general ainsi que dit Auicenne est froit et moiste naturellement a la semblance dicelluy element duquel naissent ⁊ viuent: aulcuns toutesfoys sont chaulx a comparaison des aultres. Les poissõs salles sont chaulx ⁊ secz: et de tant quilz sont plus longuemẽt salles de tant plus augmentẽt en ladicte chaleur ⁊ seicheresse. Et pource sont ilz insalubres: et leur aliment est mauluais pource quilz bruslẽt ⁊ seichent: ⁊ font auoir grant soif quãt lon les mãge excessiuement. Leaue toutesfoys desditz poissõs salles vault es vlceres ⁊ les mondifie / mais les poissons frais engendrent flegme aqueuse ⁊ mollifient les nerfz: ⁊ ne conuiennent point si nest a ceulx qui ont lestomach fort chault ⁊ a gẽs de complexiõ chaulde ⁊ seiche ⁊ q̀ sont maigres: pricipalemẽt mãges en tẽps deste ainsi que dit Ysac ⁊ ceulx qui habitent ⁊ sõt en regiõ chaulde. Et par le cõtraire lesditz poissõs frais sont indescens a gẽs froitz moistes ⁊ charneux: principallement quant le poisson est mol pource que naturellement ainsi quest dit par dessus ilz sont froitz ⁊ moistes: et froit en froit ne saccorde pas bien. Oultre ce Auicenne dit que le sang desditz poissons decline a subtilite ⁊ la glut ⁊ colle diceulx donnee a boyre p̄hibist ⁊ garde de cracher le sang. Dit encores ledit auicenne que tout poissõ frais mãge tãdis quil est chault augmente luxure. Et tout iust de poissõ lasche ⁊ mollifie le ventre et vault contre breuaige venimeux et poinctures. Aristote dit que les poissons vieulx sont de mal saller. Et pline met que toute gresse de poisson resolue en liqueur en huyle ⁊ miel vault grandemẽt a la clarte des yeulx. Sẽblablemẽt auicẽne tiẽt q̃ ladicte gresse vault a leaue des yeulx et fait bõne veue auec du miel. A ce saccorde dyascorides disãt que la gresse du poisson de fleuue dissolute au soleil en miel et myrtre lieue lobscurite ⁊ tenebrosite desditz yeulx. Encores dit auicenne que la glut ⁊ colle desditz poissons est chaulde ⁊ seiche: cõglutinatiue ⁊ desiccatiue: et en met lon voulentiers aux emplastres des vlceres d̃ la teste ⁊ a la rõgne vlcereuse ⁊ auec du vinaigre lõ laministre en breuaige a ceulx q̀ crachẽt le sãg: or ainsi q̃ dit Ysac les poissõs se variẽt ⁊ diuersifiẽt selon la diuersite des eaues ou ilz habitent ⁊ aussi selon la diuersite des vẽs q̀ regnẽt

en celle plage. Et dit aristote que les lieux pres de terre sont plus attrempez: et pource la chair des poissons qui conuersent illecques sont plus fermes. Empres de la terre est meilleur que le parfont pource que le past y est meilleur: car pour lascension du soleil il y croist la empres des arbres tendres et molz: et la chair des poissons qui sont au parfont de la mer est plus moiste: et voulentiers tous poissons empres les pierres sont gras: et la seicheresse du temps leur est fort nuysible et la plusgrant partie sengraisse du temps pluuieux: car lors trouuent assez a manger: aussi ladicte eaue de pluye leur vault beaucop et pource sengraissent ilz aux fleuues et aux lacz et principallement leur conuient leaue et pluye deste. Aulcuns sengraissent ainsi quil dit es lieux esquelz est vne neble deaue verde et les poissons qui mangent chair trouuent assez viande en leaue verde et pource sont meilleurs quant sont prins illecques. Il en ya qui sengraissent du vent de septentrion ainsi que font les poissons longz. Aulcuns sengraissent du vent de midy comme les platz et amples poissons et ne sengraissent point es lieux frois Les poissons qui ont clost et coque sont bons quant sont gras. Aultres poissons sont au contraire et tout poisson qui a escaille quant pullifient sont mauluais a la plus grant partie et les poissons vieulx ne vallent riens a manger et ceulx des fleuues et lacz sont bons apres la pullification et leurs amours principallement silz ont assez viande a manger et en tout gendre et espece de poissons les masles sont meilleurs que les femelles. Auicenne dit encores que les meilleurs poissons sont ceulx qui ne sont pas trop grans et qui nont point la chair trop dure ne seiche et qui non point gresse superflue ne grosse ne aigre ne mustilagineuse ne malle saueur ou odeur: et qui ne peut point ne santent apres quilz sont hors de leaue des poyssons dist il qui ont chair dure len eslist le mineur et le plus gros compettent de ceulx qui sont molle aussi pareillement dit que le lieu ou ilz sont les fait meilleurs ou pires Car ceulx qui se tiennent es lieux pierreux sont meilleurs apres ceulx des arenes et eaues doulces esquelles nya nulle ordure ne immondice: et leaue nest point fymeuse ne eaue de lacz ne de paluz: encores ceulx qui demeurent en eaues descouuertes aux vens sont meilleurs que au contraire. Et ceulx qui demeurent en lieux de agitations et vexations des ondes sont meilleurs que ceulx qui de-

meurent en eaue destangz & mortes. Les poyssons de mer sont tresbons ainsi que dit Auicenne & ont la chair subtille principallement quāt se tiēnēt en riuaige pierreux ou areneux & selō aucuns sont tenus meilleurs & plus sains que ceulx des fleuues:& ceulx des fleuues plus que ceulx q̄ naissent aux lacz:& des lacz plus que ceulx des pallus De rechief aussi ceulx des pierres sōt tenus meilleurs que des arennes:& ceulx des arennes q̄ de leaue lymeuse & palustre:ceulx aussi de la mer qui viennēt aux fleuues & eaue doulce principallemēt quāt ladicte eaue doulce ou ilz vont leur est contraire:cest a dire quant ilz montēt & leaue descent telz poissons certes ne sōt pas de blasmer ais de louer grādement:car ilz sont bons & de nature subtille pour le grant exercisse quilz prennent:aussi ceulx qui descendent des fleuues en la mer se leur nature le peult souffrir & tollerer sont bons. Dit encores ledit Auicenne q̄ selon la viande q̄lz mangent sont meilleurs ou pires:dont ceulx qui mangēt bonnes herbes & racines sont tenuz meilleurs que ceulx qui viuēt des ordures & immōdices quon gette en leaue quest pres des citez et villes:et aussi meilleurs que ceulx qui mangēt mauluaises herbes & racines. Oultre ce dit ysaac que la diuersite des poyssons est diuisee en plusieurs facons par artifice dapprester et cuyre yceulx : car ou ilz sont manges rostis fritz:en huyle cuytz en leaue en huyle et condimens ou seullement boillis en leaue. Les rostis & fritz sont de moindre viscosite & humidite:et silz sont boillis sont grandement moistes & plus durs a digerer et griefuent touteffoys le stomach:les rostis touteffoys sont plus louables que ceulx qui sont fritz pource que les fritz ont et tiennent aulcunement de la viscosite a cause de lhuylle:mais les poissons p̄pares en huylle et eaue & sēblables choses sōt de meilleur digestiō q̄ les aultres et laschēt le ventre:cuytz en vin aigre sōt refrigeratifz & moins humectatifz : et ceulx quon boillist seullement en eaue sont les plus louables de to⁹ aultres pource q̄ leaue chaulde ou ilz sont cuytz oste en eulx la viscosite pricipallemēt sō les mange en huyle:māte:hache:rue:caruy:poyure:gingēbre: & semblables choses ainsi q̄ dit le dessusd̄ ysac:auicēne sur ce dit q̄ la meilleur facō de manger lesditz poissōs est en vin aigre quāt ilz sōt boillis: ap̄s viennent ceulx qui sont rostis en leur coque ou escaille:les fritz

sont bōs a ceulx qui ont fort estomach mais sur tout sont sains ceulx qui sont boillis mangez a saulce de gingembre : de poyure de canelle ꝛ de vin aigre ꝛ daultres bonnes espices: ꝛ ainsi quil dit lon doibt premierement faire boillir leaue apres y mettre le poisson. Des sallez sont meilleurs ceulx qui sont sallez nouuelle ment ꝛ de tant q̄lz ont este pl⁹ longuement sallez de tāt sont ilz pires. Leaue ou sont boillis les poissons sallez est de vehemente mondification ꝛ se met aux clisteires exsicatifz. Or les nōs des poissons sont fort diuers cōe iay dit. Aulcuns ont prins leur no= mination ou p̄ la similitude des bestes terrestres ou par lespece propre ꝛ instinc de nature ꝛ par cause de leur couleur figure ou sexe. Par similitude des bestes terrestres aulcuns poissons sont appellez raynes / veaulx lyons. Par lespece ꝛ instinc de nature semblable sont appellez les chiens de mer semblable a ceulx de terre pource q̄lz mordent: ꝛ les loups pource quilz deuorent les aultres poissons ainsi q̄ les loups de terre font les brebis. Par couleur sont appellez les umbres : les dorades pource que sont umbreux ꝛ les dorades ont en leurs testes couleur dor. Et les truytes sōt appellees varii en latin pour leur variable couleur Par figure est appelle vng rond pource quil est rōd en figure ꝛ na aultre chose forment q̄ la teste. Une solle est aussi vne plane Par sexe est vng poisson appelle masle a cause quest masle de la balayne ꝛ tout ainsi des aultres sēblables ainsi que met ysi= dore. Mais quelq̄ espece de poissons que soit leur nature comme auons dit est froide et moiste pl⁹ ou moins selon leur qualite ꝛ ceste cause ilz engendrēt sang froit ꝛ flumatiques par laquelle chose variables ꝛ diuerses maladies suruiennēt principallemēt quant on les continue trop: molifient aussi les nerfz ꝛ preparēt lhomme a paralisie excitent soif: mais touteffois ilz humectēt le ventre ꝛ augmentent generation: touteffoys selon quilz sont aprestez peuēt estre meilleurs ou pires ainsi q̄ est dit amplemēt dessus: ꝛ ceulx que tu vouldras frire ou boillir forment a tous leueras lescaille les vuideras ꝛ leur arracheras les ganges ou aureilles q̄ sont rouges ꝛ les laueras tresbien. Par le contraire ceulx que tu vouldras rostir les mettras tous entiers sur les charbōs excepte la salpe ꝛ lassye desquelz len tire les entrailles par les aureilles ou ganges. Et est de noter q̄ tout poisson ainsi

que dit magnini humecte le corps & multiplie le lait & lesperme
et sont plus propres aux colériques que a aultres gẽs principa
lement les poissons frais et ne les doit on point manger apres
aulcun fort excercice ou trauail pource que lors se corrumpent
facillement. Ne doit lon point aussi mãger le poisson & la chair
ensemble ne le poisson auec aulcun laicticine ne aussi apres aul
tres viandes len doit manger le poisson.

poisson aucq lant

¶ Du ton & tonnyne.

PRemierement du ton quest vng grant & gros pois
son: iay determine de dire & parler: duquel plinius a
compte se estre trouue aultresfois veu quinze ta
lẽs & auoit ledit ton de large deux couldees & vng
palme: naissent en aulcuns fleuues comment au
Nille au Rein au Pado: mais communement se
trouuẽt en la grãt mer & dicelle entrent a grãt monceletes en la
mer de ponto quest des palus methides iusques a tenedo: & est
au prin temps lors quãt ilz entrẽt en ladicte mer de ponto et la
font ilz leurs faons ainsi dit pline & en aultre part non: lesqlz
faons premieremẽt sont appellez tordilles: apres sappellent pa
lamydes & quãt ilz ont vng an passe sappellent tons lesquelz a
coup deuiennent grans car comme il dit tout gendre de poisson
croist & aduient vistemẽt principallemẽt en ladicte mer de pon
to: & la cause si est par la grant effluence des eaues doulces qui
abondent de to⁹ quartiers de ladicte mer: & a ceste cause y vien
nent voulentiers des poissons: & aussi pource q̃ en ladicte mer
de ponto ny entre aulcune beste contraire ausditz poissons se ne
sont les veaulx de mer et petis daulphins: mais quant le vent
aquilon court lors lesditz tons suyuent les vndes tellement qlz
saillent hors de ladicte mer de ponto. Encores dit ledit pline qlz
ne vaguent point en yuer: mais en quelque lieu quilz se trou
uent lors ilz yuernent illecques iusques a lequinoxe. De rechef
il dit qlz suyuent voulentiers les nefz a voile par grant doul
ceur & delict quilz prennent ausdictes voiles & les acõpaignent
par aulcun espace dheures ne desamparãt point le tymon de la
dicte nef plus loing que de mille pas: & aulcunesfois sapprochẽt
tellement quon leur gette le trydent et forchine de fer et en sont
prins bien souuẽt: mais le propre temps de pescher lesdictz tons

est selon le pline depuis que les estoilles Vergilles apparẽt ius-
ques au declin du arcture. Et en tout aultre tẽps diuer ilz se ca
chent aux gorgz plus parfondz de la mer ⁊ ne saillẽt poĩt se nest
par aulcune douleeur de temps ou quant la lune est pleine: cest
vng poisson qui sengraisse fort tellement quilz en fendent bien
souuent comme escript ledict pline. Leur plus longue vie nest
que de deux ans cõme il dit: par deca sen trouue assez en la mer
de prouence lesquelz prins len les couppe et diuise en belles dar-
nes ou roelles: le principal ⁊ meilleur du ton selon le pline est la
teste ⁊ la gresse qui est saine aux vlceres de la gorge. Apres vient
la plus prochaine darne dempres la teste ⁊ ainsi des aultres en
suyuant: et celle quest prochaine de la queue est la plus ville ⁊ de
moindre pris pource que nest point grasse: la gresse du ventre
sallee qui est ferme ⁊ nest point molle est appellee tarentelle la-
quelle mise en eaue ⁊ vin aigre et gette du bran entremy pour
mieulx oster la salleure dicelle salee bien lauee ⁊ repurgee tu la
cuyras vng peu en leaue et quant soit cuytte ⁊ bien maceree en
vin aigre la mangeras quant vouldras. Aulcuns inspargissẽt
des espices doulces ou du succre dessus. Dudit ton len en fait sa
leure quon appelle tonnyne: et ceste cy conuient faire remoiller
en leaue tiede lespace de six heures son la veult bien purgee ⁊ a
pres vng peu boillie la peulx manger auec du vin aigre: est de
mauluais aliment ainsi que toutes les aultres salleures. Le tõ
qui est frais ⁊ cuyt bien apoint conditas auec du poyure cyna-
momme ⁊ coriandre bien pilles et vng oignon cuyt et decouppe
ensemble du vin aigre miel ⁊ huyle. Aulcuns ya qui mettẽt les
darnes dicelluy bien farcies de giroffle en paste quant est bien
gras: ou len fait cuyre icelles darnes ainsi farcies au four en la
poille ou cassolle sans aulcun iust ne autre chose: car la gresse q̃
istra desdictes darnes en fera assez.

Du mullet.

Le mul ou mullet est vng poysson de mer ain-
si que dit le Pline de petite quantite a peine
excedissant deux liures de bon poix. Mais a
cause de sa grant noblesse et bonte est donne en

Viande tant seulemēt a lusaige des nobles: cest vng poysson q̄ ne se trouue point en viuiers ne en piscines ne aultre part gueres se nest seullemēt en la mer occidentalle vers la part de septētrion en ya de diuerses especes:aulcūs viuēt de lalgue ⁊ lymō de terre des huystres ⁊ de la chair des aultres poissōs:les plus nobles:toutesfoys ont soubz les machoires de la gorge des barbes lesquelz ont este iadis enuers les rōmains a grāt pris:en la mer rouge pareillement sen trouue de beaulx et plus grās que nulz aultres:⁊ ainsi q̄ dit pline sen sont trouues qui pesoiēt huytante liures ⁊ Celer asinio en achepta q̄ cousterēt .vii. mille grant est ainsi q̄ dit pline auec seneque la volupte qui prenoient noz predecesseurs a veoir icelluy expirer ⁊ mourir dedās vne ampolle de verre a cause des diuerses couleurs q̄lz gettoiēt ⁊ changeoiēt ains q̄lz mourussent: trois foys lannee font des petis. Isidore dit quil est appelle mul pource que cest vng poisson mol ⁊ fort tendre p̄ lusaige duquel len dit q̄ luxure est retardee et amortie et la veue obfusquee:et ceulx qui en mangent souuent sentēt le poisson: quāt ledit mul est tue en vin ceulx q̄ en buront auront le vin tellemēt en hayne ⁊ ennuy q̄lz nen vauldront iamais plꝰ boyre ainsi q̄ racōte le pline: ⁊ lusaige desditz mulz est contraire aux nerfz ⁊ es yeulx. Or pour les aprester se tu les veulx boillis feras tout ainsi quest dit du ton: se rostis les parfondiras de poyure rue pignons pillez auec du vin aigre ou veriust.

¶ Des anguilles.

ISidore dit que les anguilles sont aīsi appellees a cause de la semblance quelles ont au serpent quest en latin appelle anguis: et de la est venu ce nom danguille. Leur origination est du lymō de la terre dont quant len prent ycelles a cause dudit lymon qui les fait ainsi glissantes tant plus len les serre tant plus eschappent et plus glissent. Pline dit que esdictes anguilles nya point de sexe masculin ne femenī comme es aultres bestes ⁊ nengendrēt poīt delles ne font oeufz ains naissent comme dit le liure naturel du lymon des aultres poyssons. En orient ya vng fleuue appelle ganges dedans lequel se trouuent anguilles de trois cens piedz ⁊ viuent huytāte ans ainsi que dit le pline ⁊ sans eaue viuēt. vi. iours mais que

le vent aqlon tire: se le marin court ne vivent pas tant: en peu deaue ne peuent tollerer lyuer ne quant leaue est troublee pour ceste cause enuirõ les estoilles vergilles len les prent communement: aux anguilles et aux congres nature a donne deux petites esles en lieu de piedz: sont de difficille excoriacion et de griefue mort et les voit len viure encores que soyẽt escorchees: le tonnerre les commeut et trouble grandement sesiouyssent de leaue clere des fleuues: veullẽt estre cuyttes plus que nul aultre poyssõ aultrement sont nuysibles. Rosties au feu sont plus condessantes a manger q̃ aultrement pource q̃ leur malice sesuanuist illecques et euapore la gresse dicelles est bonne es oreilles. Dit ysidore q̃ ceulx qui beuront du vin ou elles aurõt este occises nayment plus icelluy |aine lauront en ennuy et fastic et nen vouldrõt plus boyre. Or pour les bien apprester les conuiẽt escorcher premieremẽt et bien exanterer: apres les coupper et mettre a beaux loppins assez grãs et mettre iceulx a la broche et les faire cuyre et doys mettre entremy vng chascun loppin des fueilles de lorier ou de la saulge: et les conuiẽt continuellemẽt humecter tandis quelles cuysent auec de leaue sel: et quãt seront pres que cuytes leur bailler crouste inspargissant tout a lentour de la farine ou du pain gratuse ensẽble cynamomme et sel et se tu les veulx boillies les feras bien cuyre auec du psil saulge et aulcunes fueilles de lorier et puys les suffonditas de veriust et poyure. Magnini dit q̃ lesdictes anguilles et les lamproyes sont dangereuses a manger encores quelles soyent sauoureuses pource que leur generacion en leaue est semblable a la generacion des serpens en terre: et pource est il dangereux que ne soyent venimeuses et a ceste cause leur teste ne leur queue ou gist le venin ne semblablemẽt lespine intterieurre se doit manger aulcunement et si est bon a cause de leur viscosite que soyent submergees en bon vin toutes viues et quelles demeurent la iusques que soyent mortes: et puys soyent apprestees en bonnes espices: le loue premierement quelles soyent parboillies par deux eboillicions en vin et eaue et puis leuee celle decoction soient bien cuytes a toute perfection et mises en saulce galatine en paste ou rosties: soiẽt mãgees auec leur saulce appropriee. Et se lesdictes anguilles sont sallees tu les mettras a beaulx loppis et feras macerer en leaue

lespace de quatre ou cinq heures puys les mettras dedans ton pot pres du feu. Et demyes cuyttes les transmeras en aultre eaue fraische & illecques les laisseras boillir iusques soyent cuyttes totallemēt & quāt soiēt bien cuyttes les suffōdiras de persil decouppe & vin aigre.

¶ Des arancz.

Les arancz dit Isidore sont adonnes grandement a la liqueur de salleure & pource sont ilz ainsi appelles: viuent du pur element deaue ainsi q̄ fait la salamandre du feu. Au liure de la nature des choses est escript que le arenc est vng poisson de mer bien petit que lon trouue communement en la mer occidentalle quest entremy engleterre & germanie ou alemaigne. Et ainsi que vng chascun poisson de mer formēt a son temps auquel est principallement bon: cestuy semblablemēt est depuis aoust iusques en decembre lesquelz prins fraischement est vne delicieuse viande & bonne: & quasi le plus agreable poisson de mer: et salles pour lusaige des gens durent sainement plus que nul aultre poisson: cest le seul des poissons qui vit de leaue seullement & ne peult viure aulcunement hors de leaue ains espire et meurt tout acoup quant il sent lair & serain: ses yeulx luysent de nuyct en la mer a facon de chandelle enflābee: mais celle vertu meurt quāt il est mort. Et ont ceste nature quāt ilz voyent en la mer aulcune lumiere ilz viennēt a grās moncelleres enuers icelle. Et auec ceste astuce lō les prent aux filles au tēps dessusdict & viennēt a nostre vsaige comme ce fust vne manne donnee du ciel. En yuer se cachēt en quelque lieu secret dedās la mer iusques au temps deu et ne les peult en trouuer aulcunemēt: mais par deca nous nauons point de frais nous en auons des salles & blancz & des soretz. Les blancz pource q̄ tiennēt plus du sel que les aultres conuiēt faire trēper en leaue pour les dessaller: apres les fault cuyre sur le gril aux charbons vifz. Aulcuns les font boillir & quant sōt pres que cuytz les mettent en vng plat auecques du beurre verius & vng peu de vin blanc doulx ou vin cuyt: mais bien peu: puis couure ce plat dung aultre plat & mettent sur les charbōs et quant est bien tout confit & cuyt presentent a table: mais les arencz soretz conuiēt coupper sur le dos & les ouurir: apres quāt sōt bien laues auec du vin lon les fait vng peu cuyre sur le gril ou charbons et si tost quilz sont chaulx ilz sont cuytz.

¶ De la murene.

Murene est vng poisson femelle sans masle: lequel se ploye en rond ainsi que fait vne anguille et concoit du serpent qui lappelle en sifflant Et pource les pescheurs quant veulent icelle prendre ilz sifflent et elle vient cuydant que ce soit ledit serpent qui lappelle. Quant est prinse a peine le peut on tuer a ferir dung gros bastō sur la teste: ⁊ son la fiert dune petite verge sur la queue meurt incontinēt. Et pource dyent les naturiens quil a lame ⁊ la vie a la queue ⁊ au serpent est le contraire car sa vie est en la teste ⁊ nō pas a la queue De rechief dit ysidore que quant ledict serpent se veult coupler auec ladicte murene p telle participation nest point enuenimee Pline dit que ladicte murene est vng poisson long qui a la peau molle: en yuer se cache tellement quon ne le peut trouuer ⁊ ne se prent point se nest en este ainsi que le cōgre: yst de leaue en la terre aīsi que fait vng poisson appelle polipus. Les dictes murenes nont nulles aureilles ou gāges: ne aussi ces petites esles quont les aultres poissons: mais elle va ⁊ naige par vne inflexion et reflexion quelle fait de son corps ainsi que les serpēs font en terre: elle parist ⁊ fait ces petis en quelque moys de lannee q̄ soit: ⁊ les aultres poissons ont temps determine a ce faire: ses oeufz croissent vistemēt. Le premier q̄ excogita de faire viuiers desdictes murenes fut Chircus lequel va mettre en vng soupper mille murenes ainsi q̄ racompte pline: dont a ce pouons congnoistre quelles estoyēt iadis en grant pris. Et list on que licinio sen esiouyssoit merueilleusemēt: ⁊ caye cesar quāt voulut faire au peuple rōmain vng disner triumphant il va achepter six mille murenes: ⁊ lucius crassus va plourer vne murene qui mourut en son viuier aussi biē q̄ ce fust morte sa ꝓpre fille ⁊ ce pareillemēt escript pline de ortāce. Les meilleurs quon saiche sont au pharde Cecille appellees plotes: ⁊ les latins les appellent flettes a cause aīsi q̄ dit varrō q̄lles flotēt ⁊ vōt au dessꝰ de leaue quāt elles sōt fort grasses ⁊ bruslees du soleil ne se peuuēt tourner ne mergir dedans leaue: ⁊ p ainsi facillement sont elles prinses leur morsure est venimeuse: mais les cēdres de leur teste guerist icelles elles sont dāgereuses a māger si nest q̄ soyent p auāt

boillies en bon vin ⁊ par long espace ⁊ apres soyent inspargies et confites de bones espices: principallement poyure pource quel les habondēt en humeur venimeuse ⁊ sont de griefue cōcoction Mais communement noz predecesseurs les apprestoyent pour manger en ceste facon ⁊ les escorchoyēt ainsi que vne anguille et leuee la peau la teste ⁊ la queue les rostissoyent tresbien apres les surfondoyent de saulce verd: et ce tenoyent ilz vne viande fort bonne ⁊ delicieuse.

¶ Du echyn: ethenay ou moure.

Echyn est vng petit poisson de demy pied de long lequel les latins appellēt moure ou ethenay pource quil retient ⁊ contraint a demourer les nefz ⁊ galees dont pline dit que si ledit ethenay ou echin se ioingt aux galees il retient icelles ⁊ les fait demourer plus que ne feroyēt les ancres. Et ce petit poisson detint la nef de cesar ⁊ celle du prince Cayo ainsi que racōpte ledit pline: dont pour scauoir la verite aulcuns de la galiasse dudict prince allerēt veoir dessoubz pour scauoir que cestoit q̄ la detenoit veu quelle estoit en grans fons deaue ⁊ si auoit quatre cens rempes pour bien vauguer et vont trouuer ledict poisson afferre ⁊ ioinct dessoubz ladicte galiasse: dōt quāt cayo le vit cōmēca a soy indigner q̄ vne si petite beste eust plus de force q̄ si grant nombre de gens: Cecy pareillement afferme aristote: lequel dit quil detient par puissance naturelle vne nef de cheminer. Sainct ambroise semblablement recite ⁊ dit que ledict poisson arreste les grosses nefz quant sont en leur cours ⁊ a pleine voille cōme son les eust atthachees par force ⁊ cecy nest pas cōme il dit sans mistere ⁊ puissance a ce donnee du createur. Et au liure de la nature des choses lon trouue q̄ ethin est vng petit poisson q̄ porte espines en lieu de piedz aīsi q̄ vng cancre: ⁊ soubz le vētre il a petites esles q̄ ressemblent aux piez Et en la gorge enlieu de dētz il a griefues poinctes ⁊ est sur tou te chose admirable q̄ cōme il soit si petit non par aulcune violen ce: mais p̄ seulle adionction il retient vne nef de deux cens piedz auec toute sa charge p̄ dedans tellement que ne se peult bouger aulcunemēt. Et nya aultre raison ainsi quil dit en si grande ⁊ admirable chose: si non q̄ dieu soit dit admirable en toutes cho-

ses crees. Plusieurs gens en vsent en plusieurs choses quilz font
en hayne ⁊ amour/car ainsi q̄ dit ⁊ racōpte pline aux benefices
damours ledict poisson est infame ⁊ est retardation des causes
et indices:lesquelles choses crimineuses quon luy impose il recō
pense par aultre vertu ⁊ louenge. Cest quant vne femme est
grosse sil est attache sur elle la gardera dauorter ⁊ la fera porter
sainement ⁊ contendra ⁊ gardera le part iusques a tēps deu et
meur/et pour ceste cause dit il quon le garde en sel pour en vser
au besoing. Semblablement ledit poisson a vertu de inhiber et
amortir luxure/⁊ si ledit poisson est pille auec ses espines ⁊ beut
ensēble du vin tollist la pierre ⁊ grauelle:⁊ aussi fait ce quant
est prins en viāde. Il retiēt aussi ⁊ serre le ventre ⁊ flux des fē
mes grosses. Merueilleuses choses ⁊ vertus disēt les aucteurs
de ce petit posson:selles sont ainsi vrayes q̄ sont escriptes. Tou
tesfoys pour viande a manger ledict poisson nest gueres loue:
aine est reprouue par plusieurs:mais si aulcun le veult māger
il le fault bien cuire:apres linspargir de poyure ⁊ saffran.

¶ Des seches.

Les seches sont enumerees entre les poissons
qui nont point de sang. Isidore dit quelles con-
coyuent par la bouche cōme la vipera. Et dit
que lancre noire desdictes seches est de si grant
vertu que aulcuns dyēt que selle est mise ⁊ ad
ioincte a la lucerne ou chādelle elle tollist la pre
miere clarte ⁊ fait sembler estre ethiopes ⁊ noirs les circonstās
de laquelle chose ien vouldroye bien faire lexperience ains que
le croye fermement. Pline dit quelles ont la teste entre le pied ⁊
le ventre ⁊ ont huit petis piedz ⁊ deux plus longs que les aul-
tres ⁊ plus aspres:desquelz ilz mettent la viande a la bouche ⁊
sestablissant contre les inundations de la mer comme se fussēt
ancrees. Les aultres piedz sont cours desquelz chassent et pren-
nent ce q̄lz peuent. Lesdictes seches ainsi quil est dit engendrent
auec la langue et font les oeufz par la gorge ⁊ en font tous les
moys/et le masle eschauffe lesdictz oeufz auec son alaine. Aul-
trement ne vauldroyent riens:elles ne ont ne os ne espines: na-
gent a rebours. Et son brusle lesdictes seches les poissons vien
drōt a celle odeur ⁊ pource en met lō aux nasses a cause de prēdre

largement des poissons. Chrebeyo dit que au riuaige appelle carceye les seches ont deux couldees ⁊ ne viuēt poit passe deux ans. Oultre ce aristote dit que quant elles ont paour ⁊ lon les veult prendre elles gettent leur ancre noire quest en lieu de sāg et obfusquēt ⁊ troublēt leaue:⁊ ainsi se cachēt quon ne les peut veoir:sen les cuyst auec toute leur ancre noire elles mollifiēt le vētre. Le plateaire dit que los de la ceche quon trouue au vētre vault a emblanchir les dentz si lon mect la pouldre dicelluy en vng drapeau de lin: ⁊ auec icelluy lon frotte ⁊ forbist les dentz: pareillemēt la pouldre dudit os est bon a blāchir la face cōfite auec verius cytrin. Or lesdictes ceches boillies ⁊ mises dedans vng plat tu confiras auec du poiure ainsi q̄ tu vouldras. Aulcuns ya apres q̄ sont boillies qui les abillent auec du poiure cynamōme coriandre:mente verde ou seiche roux dung oeuf vin aigre ou verius ⁊ vng peu dhuyle. Aulcunes les frisēt menuemēt decoppees en la poille auec de lhuyle ⁊ les inspargissent apres despices.

Du lolige.



Olige est vng monstre en mer lequel est plain ⁊ couuert descaille ⁊ va au parfont de la mer ainsi que les aultres poissons. Et quant il est saoul ⁊ ennuye de leaue il sesleue auec ses esles de plume lesquelles nature luy a ce singulierement attribuees ⁊ monte sus en lair auec les autres oyseaulx:mais pour ce quil ne peult souffrir la force du vent apres quil est lasse et trauaille il est contraint de retourner en leaue ⁊ venir au parfont. Pline dit que cest vng poisson mol q̄ na point de sang ainsi que les seiches:⁊ a huit piedz semblablement ⁊ la teste entre le ventre ⁊ les piedz tout ainsi forment que la seche deux plus grans q̄ les aultres. Et aussi se couplent ⁊ font lacte damours auec leurs langues cōe lesdictes seches:se entrelassent des bras lung a lautre ⁊ nagent au rebours:font leurs oeufz par la bouche ⁊ nont ne os ne espines:⁊ quant ilz volent cest signe de tempeste. Et dit ysidore que en la mer muritaine en ya si grāt nombre que sont souffisans a submergir les basteaulx ou elles volent. Phisologus dit que en ya de cinq couldees ⁊ ne viuent gueres oultre deux ans:mais cuytes ⁊ mises sur le plat se doyuent condir ⁊ abiller auec du poyure rue:miel ⁊ bien peu dhuyle.

¶ Du polipe.

Polipus est dit pource quil a plusieurs piedz: il est semblable forment es membres et parties du ventre a la seche tant en figure que en touchement. Le polipus a son esperme a la part superieur et met icelle dehors quant il a peur Ne vinct gueres oultre deux ans. Ilz ont huit piedz: et les quatre du millieu sont plus grans que les aultres: sont froit naturellemēt ainsi q̄ dit aristote a cause de la longueur de leur corps ont la queue bissulque forchee et poinctue en lupure. Mangent voulentiers la chair des coquilles lesquelles ilz rompent p force de serrer entre leurs cuysses: ou quant elles se ouurent ilz mettent vne pierre entremy que ne se peult tourner serrer: et par ceste voye et astuce ilz mangent leur chair et sen saoulēt: se cachēt deux moys et changent leur couleur selon celle du lieu ou ilz demeurent principallement quant ont peur. Nont nulles elles ont la teste comme seiches entre les piedz et le ventre. Au liure naturel des choses se list que ledict polipe a si grant vertu et force en ses bras quil prendra aulcunesfois les gens qui ny prennent garde et demeurent sans y penser incautement sur le bort du basteau ou de la galee et les tyrent par force dedans la mer et les mangent et se saoulent de la chair car il est fort friant et couuoyteux de manger icelle. En la mer pres de venise en ya plusieurs Les langoustes les craignent fort et redoubtent iceulx tellemēt que quant elles voyent iceulx empres delles en meurēt de peur mais les congres lacerent et tuēt lesditz polipes. Ilz font leurs oeufz au prin tēps selon que dit aristote et ne font que vng oeuf forment sēblable a vne noix. Et dicelluy oeuf naissent des poyssons sans nombre: lesquelz ont plusieurs piedz et cheminēt comme les araignes. Et bien tost apres que les petis sont grans le pere et la mere meurent et ne viuent plus gueres de deux ans cō me est dit. Et la facon de les prendre conuient auoir de la corne du cerf ou destorax sec et en faire de la fumee: et quant ilz sentent icelle odeur viennent dedans les vaisseaulx des pescheurs tāt ayment icelle odeur: et par celle facon lon les prent et decoit. Et auecq̄s ledict polipe brusle et mys a la ligne les pescheurs prennent plusieurs aultres poissons. Pareillement ilz en mettent a leurs nasses ainsi que dit pline et les poissons y viennent vou-

lentiers: pource que toutes les bestes ⁊ poissons de mer ayment merueilleusement lodeur desditz polipes. Or quant ilz sont bien cuytz tu les condiras pour manger auec du poyure.

¶ Des coquilles moules ou muscles.

Les coquilles ou les moules sont ainsi appellees pource que au defaillement de la lune elles sont vacques ⁊ nya riẽs ou bien peu dedãs: ⁊ au croissant elles turgissent ⁊ sõt pleines pource que lhumeur se augmente au croissant ⁊ diminuist ou defaillant. Elles ne voyent riens et nont aulcun sentement si nest de manger ⁊ crainte de mourir: sont de chaulde complexion plus que aultres poissons ⁊ cõmouent luxure. Et pour les mãger ap̄s que soyent cuytz les surfondras de poiure: persil mente seiche ⁊ cynamomme. Aultres sont q̃ les aprestent les moules principallemẽt ⁊ les lauent tresbien auec toute leur coque a cinq ou a six eaues pour en oster tout le sablon ⁊ aultre inmondice. Apres quãt sont bien netz les mettẽt dedãs la poille sans huyle ne autre chose ⁊ les font cuyre tãt q̃lz se ouurẽt ⁊ gettẽt dehors leaue quest dedãs leur coque: laquelle yssue coulent doulcement et le mettẽt dedãs vng plat ou escaille a part ⁊ la laissent vng peu reposer a cause que le sablõ ⁊ tout ce quest terrestre aille au fons. Ce pendant dedans la poille ou sont les moules mettras du beurre sale ou de lhuyle auec vng peu de sel ⁊ verius ⁊ vng peu de vin aigre. Et si veulx ledit ius plus substancieux y adiousteras deux ou troys roux doeufz: ⁊ auec ce ius feras cuyre les moules auec leur coque les tournant tousiours et les remenant dedans ladicte poille. Et quant te sembleront pres que cuytz prendras leaue desdictes moules que auois fait reposer et la couleras doulcement et mettras dedans la poille iusques a ce que verras venir les fonsilles de ladicte eaue: lesquelles garderas bien de tomber et prendras garde quelles ne coulent ensemble ladicte eaue pource que ce nest que terre ⁊ sablon ⁊ affoleroit le surplus. Et ladicte eaue pure ⁊ nettte ainsi coulee doulcement dedans ta dicte poille feras vng peu frire ensemble les dessusdictes choses. Apres y mettras du persil decouppe menuement et auras appreste vng beau plat auec troys ou quatre tostees de pain: et mettras par dessus lesdictes moules auec toute

leur coque & en vne cuillier prendras doulcemẽt le ius de la poille et mettras dessus lesdictes moules dedans le plat: & prens toy garde si au fons de ladicte poille y auoit terre ou sablon que ne le mettes auec ledit ius. Et cecy fait presenteras tes moules a table couuers dung aultre plat affin que soyent tous chault et que boyuent leur sueur & fumee.

¶ Des langoustes.

Les langoustes sont couuertes dune croste ou escaille fragile: ont aulcũesfoys en la mer dindye quatre coul dees de long ainsi q̃ racompte le pline. Lyuer les blece et affole: & pource lespace de cinq moys se cachẽt quõ ne les peult trouuer: & en ce mesme temps les escreuisses se cachent pareillement. En autonne & au prin temps elles sengressent: & principallemẽt a la pleine lune ainsi que dit philosogue. Pline dit q̃ au cõmencement du prin tẽps se renouuellent & laissent leur vieillesse cõme les serpens & prẽnent nouuelle croste & escaille. Elles ont deux cornes lõgues & delices desquelles font grãt guerre lune contre lautre: ont grant paour du polipe tellement quelles en meurẽt quãt le voyẽt pres delles. La congre pareillemẽt est leur ennemy & les blece souuent: elles viuent communemẽt en lieux pierreux & sont au contraire des langoustes de terre en ce quelles ont les piedz deuãt longs plus que les derniers: cest vne beste q̃ ne vault riens a manger se elle nest toute viue mise en leaue feruẽt. Aulcuns les cuysent sur le gril: & les souffondissent de poiurade: mais cõmunement p deca se cuysent au four & leur estoupe lon lẽbonnyl auec du coton ou destoupes a cause que ce quest dedãs ne ysse dehors. Apres quãt est biẽ cuyte lon luy rompt to⁹ les os tant des iãbes que du corps & est la chair toute pure q̃ lon couppe menuemẽt & mettẽt icelle en vng plat auec sa propre saulce & auec du vin aigre & despices: len la presente sur table. Cest grosse viande & de dure digestion.

¶ Des escreuisses.

Les escreuisses dit Isidore et aussi le pline sont ennemyes des huystres pource quelles viuent diceulx par vng engin merueilleux. En ya touttesfoys deux genres: les vnes sont escreuisses de mer qui mangent comme tay dit la chair des huystres: les autres sont moindres quon trouue

par les fleuues.. Sainct ambroise dit pareillemēt que lesdictes escreuisses de mer viuent des huystres : mais pource quelles ne peuent ouurir par nulle force ceulx qui sont cloz / et silz sont ouuers est dangereux de mettre la pate dedans: elles prennēt vne astuce ⁊ les espient subtillemēt iusq̄s a ce q̄lz ouurēt / leur coque et escaille: ⁊ quant ilz voyent q̄lz ont ouuert ladicte coque: lescreuisse met cauteleusement vne petite pierre entre les deux coq̄s ou escailles a cause que ne se puisse reclouure ne luy faire aulcun inconuenient a ses pattes / ⁊ par telle fraulde et deception elles mangent les huystres a leur aise sans danger. En yuer suyuēt les riuaiges qui sont a la brie ⁊ en lieu chault: ⁊ en este sen vōt es lieux vuacz ⁊ couuers ⁊ aux gourgz parfons ainsi q̄ escript le pline: en yuer sont affolees du froit / ⁊ en autonne ⁊ prin temps sengressent ⁊ sur tout a la pleine lune: viuent longuement ainsi quil dit ⁊ ont to⁹ huit piedz crocheuz: la femelle a le p̄mier pied double ⁊ le masle simple: oultre ce ont deux bras forchez ⁊ dētus et le bras dextre est pl⁹ gros que les aultres: bataillent ⁊ assaillent entre eulx ainsi que les moutons courant lung contre laultre a belles cornes: sont bons contre la poincture des serpēs. Les escreuisses de mer ainsi que les langoustes se caichēt cinq moys et au commencement du prin tēps se renouuellent ainsi que les serpens de leur escaille. Les langoustes viuēt en lieux pierreux et les escreuisses en lieux molz: les escreuisses ⁊ langoustes conoyuent par la bouche. Aristote dit que lesdictes escreuisses nont point de sang ⁊ ont le dur par dehors et le mol dedans. A la riue de la mer quest dedās le pays de iudee se trouuēt des escreuisses petites lesquelles sappellent cheualiers a cause de leur velocite de courir / car ilz courēt si tresfort quon ne les peult apperceuoir. Au liure naturel des choses se list q̄ les escreuisses nourries de laict peuent viure sans eaue plusieurs iours. Quent les escreuisses sont vieilles len trouue deux pierres blanches entremeslees de couleur rouge en leur teste: lesquelles pierres dyent estre de grant vertu que ielles sont donnees en beuuraige guerissent des ponctions du cueur. Solinus dit q̄ en la mer occidentalle ya descreuisses q̄ prennēt les hommes ⁊ les submergissent ⁊ ont le dos si dur cōme les cocodrilles. Les escreuisses quāt sont cuytes changent couleur ⁊ deuiennent rouges. Auicenne dit q̄ ce qui est

brusle desdictes escreuisses est plus subtil q̃ des aultres choses adustes ou bruslees ⁊ nettoye les dētz: ⁊ lieue les lētilles du visaige: deseiche les vlceres ⁊ vault a la rōgne: ⁊ ꝓhibist la fieure quarte: ⁊ les escreuisses du fleuue cōtiennēt a ceulx q̃ sont grandement extenues ⁊ maigres: sont de difficille digestiō ⁊ de grāt nourriture ⁊ leur decoction auec du miel extraict les espines et aultres choses poinctues infixes ⁊ mises a la chair/ mais les escreuisses de mer sont pl⁹ subtiles: et leurs cēdres sōt bōnes aux fieures q̃ viennēt de froit. Les escreuisses de fleuue resoluissent les grādes apostumes quāt lon les met sur icelles ⁊ leur chair conuiēt aux tesiqueux ꝓpremēt auec du laict danesse ⁊ aussi le iust: ⁊ les cēdres sōt bonnes aux fixures de la part posterieure ⁊ aux morsures des escorpions ⁊ auec du miel aux morsures dūg chien enrage donnees a boyre. Pareillemēt dit le dit Auicēne que selles sont pillees en eaue ⁊ huylle et len sen oingt aīns q̃ lacces des fieures viēgne prouffite grādemēt. Oultre ce dit le pline q̃ lesdictes cendres des escreuisses ensēble de lhuylle vault a messellerie ⁊ les cendres seulles donnees a boyre vallēt a ceulx q̃ sōt en dāger ⁊ paour de la morsure dung chiē enrage: et les escreuisses de fleuue pillees ⁊ beues tout frais auec de leaue vallēt cōtre tout venin et singulieremēt contre la poīcture des escorpiōs auec du laict danesse ou des chieures: ⁊ les cendres dicelles gardees vallent contre venin ⁊ morsures de chiēs enrages. Et pour scauoir la facon de les brusler ⁊ rediger en pouldre conuiēt mettre lesdictes estreuisses toutes viues en vng chauldron darain rouge ⁊ la dedans les faire cuyre iusques soient redigees en cendres: et lesdictes cendres sont tousiours bonnes aux choses cy dessusdictes ⁊ les peuz garder ⁊ conseruer au besoing. Pline dit que lesdictes escreuisses deuinent ⁊ denoncent la tēpeste de mer quest aduenir: car lors elles prennent ⁊ se couurēt de petites pierres et establissent leur mobilite par la pesanteur de la pierre. Dont quant les mariniers voyent ce faire ilz ferment incontinent et atachent leurs nefz de plusieurs ancres/ mais pour les appster a venir a nostre ꝓpos elles se doyuēt cuyre en eaue ⁊ vinaigre ⁊ beaucop de sel ⁊ illecq̃s se doiuēt boillir iusq̃s a ce quaiēt iecte le² escume p deux fois en terre ⁊ soiēt biē espurgees et lors q̃t serōt assez cuytes les peuz mettre dedans vng plat ⁊ māger

au vin aigre & se peuent farcir lesdictes escreuisses euacuees de leur chair: son fait piller ladicte chair de leur queue & des bras & aussi des amẽdes raysins passis roux doeufz formage gratuse se le tẽps le porte & reqert persil mariolaine decouppez menue=ment & de ce farsin len remplist lesdictes escreuisses vuydees & soient apres frytes enhuylle a petit feu: elles sõt de griefue conco=ction: ce nonobstãt elles prouffitẽt aux esmatiques & tesiqueux.

Des conques ou coquilles.

Des conques ou des coquilles ya grant diuersite tant en figure cõme en couleur: car aulcunes sõt pleines & plattes les aultres cauees et creuses: les vnes en facon de lũe: les aultres lõgues sur le tont les vnes sõt courbes: les aultres esleuees sur le doz: les vnes sont listes les aultres fron=cyes ployees dantees & crespes: les vnes sont blanches les aul=tres noyres: les vnes rouges les aultres de diuerses couleurs coulourees: les vnes sont grãdes les aultres fort petites & moy ennes: et p aĩsi est grãde la diuersite dicelles. Jadis les romais prenoient grãt volupte & plaisir esdictes conques ou coquilles. Les cõques dont viennẽt les marguerites ou perles ne differẽt pas grandemẽt aux conques & coquilles des huystres: et dit len quelles se rẽplissent seullemẽt de la rousee. Dõt Iorat dit quilz yssent par nuyt de leaue & se ouurẽt et concoyuẽt de la rousee du matin. Le lieu plus fertil ou se trouuent les coquilles q̃ portent marguerites ou ples est en vne isle de Jndie nõmee tabrobane quest la plus grãde isle quon saiche en q̃lque soit mer & est plus grande q̃ toute frãce: aussi len trouuẽt en vne aultre isle petite appellee toroys aupres darrabie et perce en la mer rouge et les meilleures ples ou marguerites sont selõ la qualite de la rousee quõt prise: car se la rousee estoit pure et nette & clere les ples se=ront aĩsi peillemẽt pures & cleres si p le cõtraire sẽblablemẽt: et les pl' cleres ples se trouuẽt cõmunemẽt en la mer rouge. Au tẽps de cleopatre selon que plie racõte furẽt deux marguerites ou ples merueilleusemẽt grãdes lesq̃lles puoq̃rẽt marc ãthoine a luxure & vaine supfluite & furẽt aps mises a lestatue & simu lacre de la deesse ven' a rõme au tẽple pãtheõ quest encores au iourdhuy a rõme aultremẽt appelle nrẽ dame la rotõde: dõcq̃s

lesdictes coq̃s ou coquilles nous satiffont ⁊ font a nostre usai ge en plusieurs choses tant a cause desdictes p̃les cõme pour la chair dicelles a mẽger ⁊ pour maitz usaiges quõ fait desdictes coquilles cueilliers a manches dargent. pour les paintres aussi a tenir colleurs cõe peillemẽt a cause des medecines quõ a fait car galiẽ met une reigle generalle de toutes les coq̃lles ou des coq̃s desdictes coques ⁊ coq̃lles q̃ quant len brusle bien icelles de uiennẽt ainsi que areine ou sablon ⁊ son les pille bien deuument cõe farine laq̃lle farine est fort bõne aux ulceres fraudulẽtes ⁊ cachees ⁊ son la cõfit ⁊ mesle auec du uin aigre ⁊ deleaue ou auec du uin aigre ⁊ myel uault grandement aux apostumes pourries et les cendres desdictes coq̃s ou coquilles ou coq̃s len mesle cõmunemẽt auec oignemẽs resolutifz ⁊ ẽsẽble aucunes graisses ⁊ ualẽt grãdemẽt pource q̃lz resoluent merueilleuse-mẽt biẽ. Pareillement lesdictes cendres ont uertu obstersiue et pource sõt bõnes pour nettoyer ⁊ blãchir les dẽs ⁊ ne font pas ce seulemẽt pour abstercion mais pour la grossent de leur substã ce ⁊ q̃ en ueult user pour ce faire ne cõuiẽt pas q̃l les pille grã-demẽt mais a les mettre aux ulceres fraudulentes fault que soyẽt biẽ pillees. Dit ẽcores plus fort ledict Galiẽ q̃ toutes ces coques ou coq̃lles bruslees ⁊ puis mesles icelles cẽdres auec du sel est medecine merueilleusemẽt abstercine pour lesdictes dẽs sen deseichant les gẽsiues diminuãt la chair sup̃flue ⁊ en gueris sãt ⁊ mõdifiãt les ulceres pourries q̃ pourroyẽt estre esdictes gẽciues et en cõsolidãt icelles auec leurs dẽs en ce saccorde Dia scorides de celles coq̃lles principallemẽt que sont rouges lesquel les dit que sen les prẽt ⁊ lẽ rẽplist icelles de sel ⁊ puys apres len les met auec ledit sel dedans ung pot de terre et la dedans len fait brusler cõsumer ⁊ rediger du tout en cẽdres ⁊ puis len pille icelles cẽdres grossemẽt sont fort cõuenãtes a nettoyer ⁊ emblã chir lesdites dẽs: mais a nostre propos pour les apprester a mẽ ger tu les pourras cuyre ainsi que les huystres sur les charbõs ou ainsi que auons dessus dit des coquilles ⁊ des mousles.

De la purpure ⁊ murice.

La purpure ⁊ le murex ou murice sont enumerees ⁊ cõ prins a lappellacion desdites coquilles cõbien q̃l y ait d̃ la difference cõme uerrons. Ilz se cachent enuiron le-

stoille canyne ꝛ se congregent ꝛ assemblent au priȳ temps. La purpure a au meilleu de ses fauces icelle fleur iadis tant souhaitee pour taindre les draps ꝛ Vestemēs de soye principallement laquelle fleur resemble a la couleur dune rose rouge sur le noir ꝛ cest Ung bien peu de liqueur quelles ont en Une Voyne blāche le surplus du corps est forment sterille ꝛ Viuent lesditz purpures communuemēt lespace de sept ans. Ceulx qui Veulēt auoir ladicte couleur rosee appellee pourpre trauaillent biē a les prendre ꝛ les auoir toutes Viues: car selles sont mortes ladite couleur rosee se pert ꝛ esuanouist. Toutes coq̄lles dit le pline croissent Vistemēt ꝛ principallemēt les purpures lesq̄lles acōplissēt tout leur croissement en Ung an. Le temps plus Vtil ꝛ adapte pour les prēdre est apēs lissue de lestoille canine ou deuāt le priȳ temps, et tant sont plus fraisches tant est plus grāde la Vertu du iust len les prent Voulētiers auec odeur puantes: et quāt sōt demy mortes ꝛ len les retourne dedans la mer elles retournent en Vie. Dit oultre ce ledit pline q̄ la purpure Vault cōtre Venin ꝛ les cēdres de leurs coq̄s sont Vtiles auec du miel es Vlceres de la teste son en frote ꝛ oingt icelles ꝛ pareillemēt guerissent les mamelles ꝛ tetines des fēmes diascorides dit q̄ leur Vertu est seiche ꝛ pource redigees en pouldre ꝛ mises sur les playes pourries des gēciues les purgēt ꝛ cycatrissent. Et se aulcune chair mauluaise surcroist ou suruient son les pouluerise dessus mengeuent icelle chair ꝛ purgent: ꝛ ce pareillemēt fait la coq̄ bruslee ie ties toutesfoys la couleur de la murice est plus belle ꝛ riche q̄ celle de la purpure. Dit Jsidore q̄ ladicte murice est Une coq̄lle de mer laquelle couppee a lentour auec quelq̄ fer gette dehors de belles lermes de couleur rosee desquelles len fait ꝛ tainct la pourpre. Pleine dit que ladite couleur est ou meilleu des fauces ainsi que celles des purpures en Une Voyne blanche: les cendres pareillemēt de la coque des murices auec du miel Valent es Vlceres de la teste ainsi que celles de la purpure ꝛ les cendres seules sont bonnes a froter les dens ꝛ auec du myel nettoyēt ꝛ purgent les macules du Visaige des fēmes ꝛ fait lye le cuyr: et ces coquilles se cuysent tout ainsi q̄ les aultres pour nostre mēger

Des huystres.

Il couiēt dire ꝛ expliquer finablemēt des coquilles quāt la coque a facon dūg caillou cōe sont les huystres lesq̄lz pource q̄lz excitent la luxure endormye ꝛ sont a generation:ilz sont grandement requis ꝛ prisez principallemēt enuers gens qui viuēt expulentement ꝛ delicieusement. Le premier qui trouua le viuier desdictes huystres fut Sergius orata non tāt seullement a cause de la gueule:mais pour lauarice ꝛ auoir desdictz huystres ꝛ les vendre | car en ce tēps la ceulx qui auoyent piscines gaignoyent beaucoup ainsi q̄ escript le pline:ꝛ par ainsi ledict sergius en fist en vng terreur appelle bayano pource q̄ celle regiō est lymeuse ꝛ y viēnēt vouletiers ꝛ y naissent solles passeratz de mer | coquilles:murices ꝛ huystres. Isidore dit q̄ es huystres se trouuent les perles precieuses ou marguerites: les escreuisses comme est dit dessus sont ennemyes desditz huystres et les mangent ꝛ prennent leur chair quest dedās leurs coques par vne voye exquise ꝛ subtille deception. Pline dit que lesditz huystres inclus ꝛ serrez dedās leurs dictes coques nont point de sentement et dit quilz prouiennent de la putrefaction du lymon de la terre ꝛ de lespume:nont point dieulx sestouyssent en leaue doulce ꝛ la ou plusieurs fleuues sassemblēt sengendrēt en lieux pierreux:en la mer de indye sen trouue dūg pied de long se remplissent:croissent ꝛ descroissent selon la lune ainsi que font toutes coquilles:mais pour les apprester a manger ap̄s que soyent cuytz sur les charbons ꝛ leues | de leur coque se peuuent frire en huyle ꝛ surfondre despices ꝛ verius. Aulcuns les mangent simplement cuytz sur lesditz charbons ꝛ est viande friande a gens delicieux et libidineux:sont bons a lestomach lieuent lennuy de manger | commeuuent luxure ainsi quest dit:mollifient le vētre doulcement purgent la vessie ꝛ approffitent aux | distillations. La cendre de la coque est bonne a plusieurs choses ainsi q̄ auons dit de celle des coquilles ꝛ conques.

De la daurade.

Daurade est vng poisson qui fut apporte par deca a grans frais ꝛ despens par Sergio:lequel a cause dudit poisson fut cōgnomine:apres sergio orata ꝛ non sans cause:ledit sergio print si grāt peine de la porter | car cest vng poisson qui est de

louer tant a cause de sa bõne ꝛ agreable saueur ꝛ goust cõme p volupte ꝛ plaisir de veoir. Marcial dit q̃ la meilleure ꝛ la plus noble daurade q̃ soit cest celle qui mange les coquilles lucernes se ladicte daurade est grasse elle est bõne boillie:ꝛ se elle est maigre vault mieulx rostie ꝛ par dessus mettre la saulce verd.

¶ Du accipenser ou elope.

Pline dit que laccipenser estoit iadis vng poisson noble sur tous aultres lequel fut apporte a rõme a la seconde bataille quon fit contre ceulx de cartaige. Cest vng poisson qui ne se trouue gueres ꝛ est de grant pris ꝛ le seul des poissons qui a lescaille par tout le corps enuers la teste et au contraire ꝛ rebours des aultres qui sont enuers la queue. Il naige encontre leaue: mais a present nest point en pris ne renõmee aulcunement: dont en suis fort esmerueille veu q̃ anciennement en faisoient si grãt bruyt ꝛ extime:ꝛ le portoyẽt sur table au son des trompettes to9 les seruiteurs couronnez de verdure non mye aux tables communes: ains seullement aux tables palatines comme se ce fust viande des dieux.

¶ Du scaure.

Dit pline que le principal des poissons a donne a lescaure lequel est le seul des poissons qui rumine sa viande ꝛ la mãgeue ainsi q̃ font les beufz et vit des herbes: il se trouue peculierement en la mer / car pathie ꝛ iamais ne passe de son gre le promontoire troian quest empres asie: mais octouien prefect de romme lapporta dillecques a nostre mer ꝛ le va mettre ꝛ expargir entremy dostie ꝛ le riuaige de la chãpaigne p te ledit qui nul ne leust a pescher ne prendre de cinq ans a ce ql peult mieulx multiplier. Apres ledict tẽps il sest trouue ꝛ prins frequentement en ladicte mer de ytalie empres dostie ns oncques p auant ny auoit este prins: dont on peult a ce veoir cõbien de choses se fõt p lindustrie des gens ꝛ tout pour la gueule que tãt de saueurs diuerses appete requiert ꝛ serche auoir tous les iours. Or marcial dit que ledict escaure est meilleur a cause de ses entrailles quil nest a la raison de sa chair.

¶ Du loup de mer ꝛ de lalose.

Isydore dit que le loup de mer est ainsi appelle a cause de la semblance quil a de voracite a celluy de la terre Car

tout ainsi que le loup de terre mange et devore les brebis : ainsi le loup de mer poursuit les poissons dune gulosite insatiable. Pline dit ce nonobstant quil a peu de sagacite a pourveoir a son mal: mais il a grant force a soy repentir: car sil est prins a la ligne il se sortist si tresfort qui rompt tout et se mettra devant en pieces quil se laisse prendre: et sil est circuit et prins du file Ovide dit que avec la queue il gratte et besche si tresfort le sablo ou larenne dessoubz ledict file ql se cache tellement la dessoubz que le file passe dessus sans le pouoir attraper ne prendre. Dit encores le pline q tous poissons sentent quant lyver est froit et quat leaue se glasse: mais ceulx qui sont estimez avoir une pierre en la teste come les loups et aultres telz poissons doubtent et craingnent icelluy froit plus q nulz aultres. Nigidius dit que le loup corrode et menge voulentiers en yver la queue du mugil: et en este sont dacord dit encores le Pline que le loup et le mugil oyet moult cler. Les loups qui sont appelles lanus sont gradement louez de blancheur et de molleisse de chair et Varron et Pline dient que du forment la palme est donnee au terrouer de chapaigne du vin a salerne: de luyle a cassinas des figues au terrouer tusculan et de marceille du Miel a Tarrante: du Loup celluy q est prins ou tybre principallement entre les deux pons ainsi que le romb au cyn de Ravene et la murene au rivaige de Cecille. Or dit platine que le loup se doit rostir sur le gril sil est celluy q vulgairement on appelle alose levees les aureilles ou ganges et par icelles partyes dehors les entrailles: et quant soit rosty le convient suffondir de saulce vert et se tu le veulx boilly le invo lutras et couvriras de menger blanc appelle leucophage lequel est dessusdict et declaire et a une chacune facon se menge doulcemet. A menger cestuy ponponi qui demoure pres du tybre me convie souvent en mars. Avril et May et touteffoys ne nourrist pas fort congruement. Philippe dit roumain medecin de nostre temps fort singulier qui est grant miroüer des choses anciennes dit que celluy poysson que noz predecesseurs louoyent si fortment qui estoit prins au tybre entre les deux pons nest pas la lose ains est lesturgeon au regard de moy saulve meilleur iudice ie diroye que ne Platine ne philippe entedet que cest que loup et errent facillement a cause de ce quilz nen ont point en leur

pays et pource que nous en auons icy en languedoc en grât abõ dance te dis q̃ nest pas alose ne aussi esturgeon car vng chascun est gẽdre du poysson different grandemẽt lung de lautre. De ce que dit le platine de lalose ⁊ dapprester icelle il dit bien vray q̃ ladite alose sappreste ainsi mais ou loup ne conuiẽt pas celle cõ fection ⁊ cõmunemẽt par della les boillissent en eaue pure sil est de mer et sil est destang ou de lac en vin ou lamoitie vin et lau tre eaue et quant est cuyt auec du persil par dessus le presentẽt a table Se peult aussi faire en la poille mys a belles petites dar nes ⁊ le presenter a table tout chault auec lorãge par dessus ou sil est gras est bon mys en paste ⁊ cuyt au four auec des espices et du sel ce qui sera de besoing.

¶ Du mugil.

MUgil dit Ysidore est ainsi appelle pource quil est ainsi agille de son corps et quãt il cognoist que les pescheurs le veullent prendre et ont tendu les filles incontinent il tourne arriere et saul te le file et passe oultre quon diroit peu moins quil volle. Pline dit que cest chose pour rire quãt a paour pource ql cache sa teste seullement ⁊ cuyde q̃ tout le corps soit cache en iceulx ist tant de facilite en phenice et a la prouince de narbonne que se au tẽps damours len prẽt vng mu gil masle ⁊ auec vne ligne biẽ lõgue len lye icelluy par les oreil les ou ganches vers la gorge ⁊ puys len mect icelluy dedãs la mer et auec ladicte ligne len le tyre : les femelles suiuront icel luy iusques au riuaige ⁊ tout ainsi feront les masles au temps que la femelle aura fait les petis son prẽt icelle femelle comme est dit du masle. Le mugil ⁊ loup sont communement en hayne et guerre lung contre lautre: ⁊ quant le mugil craint la force et violẽce dung autre poysson plus fort q̃ luy il saillist sur les nefz ou galees ⁊ sont de telle velocite ⁊ legierete mainteffoys quilz passent oultre les bateaulx. Dit encores ledit Pline que le mu gil congnoist la trõperie ⁊ deceptiõ quest en la viãde de la ligne mais il est si friant et conuoiteux de menger que auec la queue il bat tellement ladicte viande quil a faict cheoir. Or ledit mu gil est vng bon poysson soit boilly ou rosti ⁊ quant est gras mis en paste ⁊ cuyt au four pareillement et sil est beau et fort gras

mys a belles darnes entrelardees de girofles ⁊ icelles mises en vne cassole ou test et illecques cuyttes dedans le four sans aultre chose fors du sel ce que sera besoing est fort bonne viande et delicieuse a manger.

¶ Du tomb.

Le tomb est vng poisson plat ainsi que le passerat de la mer ⁊ la solle. Au liure naturel des choses est escript que le tomb est vng grant poisson fort et astut: mais tard ⁊ pigre: ⁊ chasse tout ainsi que la rayne de mer / car quant il est caiche au lymõ trouble il meult seullemẽt les esles: ⁊ quant il voit approucher les poissons incontinent les prent ⁊ deuore de son astuce ⁊ sagacite: est grant argument veu comme il soit le plus greue et pesant de tous poissons lon trouue souuentesfoys dedans son ventre le mugil qui est si veloce et legier celluy qui est prins a la mer adriatique principallement au syn de Rauenne est extime le meilleur ⁊ le plus doulx a manger de tous aultres: ⁊ iadis noz grans peres et predecesseurs ne le mettoyent sinon es tables des princes. Iuuenal en vng de ses vers met vne merueilleuse grãdeur de tomb: ⁊ aussi marcial lequel dit que le tomb estoit plus grant ⁊ large que la poille ou deuoit estre cuyt. Le tomb lye en vng panier ou atache a la pinate peulx cuire en vng chauldero ⁊ sera plus facile a rompre ⁊ conuient quil boille a petit feu: ⁊ cuyt que soit auec de la saulce blanche appellee leucophage deuant exposer ensemble des espices pourras ⁊ seurement ⁊ doulcement manger.

¶ Du sturgeon.

Il me semble proprement que ie chemine par tenebres quant des poissons q̃ iay a dire doresnauãt ny a nul aucteur certain ou du nom ou de la nature: ⁊ cecy est plus a imputer a la negligence et ignorance de noz predecesseurs que nest a moy. Je vseray doncq̃s necessairement de nouueaulx vocables de poissons affin q̃ les gueules delicieuses ne puissent point dire que ayt tenu en moy que nayent entierement prinse leur honneste volupte. Or doncques lesturgeon est vng poisson

fort grant: lequel ne se trouue ne habite se nest en fleuues grās et larges: ne peult longuement viure en estangz sil ne passe en eaues doulces de fleuues: il māgue peu ꝛ forment riēs ne luy souf fist pour son nourrissemēt la seulle serenite ꝛ trāsquillite de lair et pource a il petit vētre ꝛ ses entrailles bien petites au regard de sa grandeur: le foye est assez grant et si doulx que a peine se peult māger sans abhomination destomach na point de bouche et celle partie est entiere que aux aultres bestes occuppe la bouche ꝛ na sinon vng petit trou qui est cloz dessoubz le gorgeron ꝛ quant veult lounrist a la serenite de lair: il sengresse plus tost au vent marin: ꝛ quant court laquillon se tient au parfont: mis dedans du laict vit longuement cōme se fust dedans leaue. Or prins ledit esturgon tu le cuyras nōpas incontinent: mais vng peu apres en leaue ꝛ autāt de vin blanc ou vinaigre ꝛ te souuien gne dy mettre du sel: veult estre autant cuyt comme la chair du veau: et se doit manger a saulce blāche appellee leucophage ain si quest dit dessus ou a laillee ou moustarde. De lesturgeon se fait saleure appellee spinelle pource que se fait de lespine et dos dudit esturgeon: ꝛ saiches que lesturgeon est bon quant est mys en darnes ꝛ est entier ꝛ rouge: quāt len cuyt icelluy au gril le con uient inspargir ꝛ arrouser frequentemēt de vin aigre ꝛ huyle a cause q̄ ne seiche trop: ꝛ quant verras q̄ la chaleur aura penetre le peux oster du feu ꝛ suffondir du remenāt du vinaigre ꝛ huyle et presenter ainsi a table: ainsi appreste est esperon de beuueurs.

¶ De la lombrine.

Lombrine est vng poisson qui nest mye de oublier ne de mespriser: il est sēblable au corueau de mer se doibt apprester ꝛ cuyre tout ainsi q̄ lesturgeon ne veult pas estre touteffois si fort cuyt pource quil est plus tendre que nest lesturgeon.

¶ Du dantu ou pagre.

Le dantu a son nom conforme pource quil a grās dentz plusieurs ꝛ dures desquelles il mangeue ꝛ froisse les huystres ou aultres poissons ꝛ souuē teffoys auec lesditz dentz il blece les pescheurs ꝛ est semblable a la daurade ꝛ se cuyst comme lesturgeon.

¶ Du varrolle.

Varrolle est vng poisson petit de quatre ou cinq liures communement: lequel poisson len peult cuyre sãs leuer lescaille ne entrailles sur le gril ou en huyle dedans la poille: mais se tu veulx apprester sur le gril souuiengne toy de linsparcgir continuellement de vin aigre de huyle ⁊ de sel: il veult estre fort cuyt a cause de sa grant humidite.

¶ Du corneau de mer

Le corneau de mer est vng poysson fusc sur le noir a la semblance formẽt touchant celle du corneau de la terre et pour ceste cause il est ainsi appelle: cõbien que ysidore dit ql est ainsi appelle a cause de sa voix q̃ yst du cueur et grunnist du parfond de la poictrine: ⁊ sa voix le manifeste ⁊ souuentesfois le fait prẽdre. Il a sur le dos des esles bien longues ⁊ si a vne pierre en sa teste laqlle lieue la doule² du coste ainsi q̃ afferme paladius: ⁊ ce son la porte en vng agneau ⁊ la pierre touche la chair Il est ennumere entre les bons poissons: il se peult cuyre ainsi q̃ le varrolle soit grant ou petit: sil est frit il le conuient suffondir de saulce ou y ait vng peu dail ou moustarde.

¶ De la solle.

La solle est vng poisson large ⁊ court subtil ⁊ delie a sẽblance dune solle: ⁊ je croy q̃ a ceste cause il est ainsi appelle. Le liure naturel des choses dit ql est apelle solle pource ql demeure voulentiers au soleil empres la riue des fleuues: ⁊ dit ql a grant teste ⁊ large orifice ⁊ la coyne noire ⁊ lubriq̃ comme vne anguille: a le foye merueilleusement doulx ⁊ fort bon a mãger. Pline dit que la solle est vng poisson plat ainsi que le rond: ⁊ selon to⁹ medecins est fort bon ⁊ sain a mãger a gẽs malades entre les aultres poissons de mer pource quil est moins flumatic q̃ les aultres: ⁊ auec ce est fort aggreable de saueur: il se doit frire en la poille ⁊ puis le fault suffondir de persil menuement decoupPE ensemble du verius ou du iust dorange: ce poisson est ennumere entre les bons poissons: et plusieurs dyẽt q̃ cest la perdrix de mer: ne nya poisson meilleur: ains fait la mouche a tous les aultres: ⁊ de fait son regarde bien ledit poisson ⁊ sa bouche len trouuera quil fait ladicte mouche et tient ainsi sa bouche et leures a trauers tant vif comme mort

comme sil faisoit la mouche aux aultres.

Des plannes ou palmites.

Platine dit quil cuyde que les plãnes soyent petites lom brines qui ne different en aultre chose que en quantite pource que les palmites sont vng peu longuettes et ius ques sur le noir et ont la queue subtille ague et forchee et sont sãs escquaille et se cuysent et apprestẽt ainsi que lesturgeon: et selle est petite se doit frire et inspargir de persil et ius dorange.

Du faruolin.

Le faruolin est vng poisson qui se lieue sur le dos et encline la teste: il est rouge dehors et est blanc par dedans et a ceulx qui en mangent donne bon goust et saueur il se peult cuyre en telle facon quon veult: sil est grant il est bon boilly et mange auec la saulce leucophage sil est moindre et rosty requiert auoir saulce verd.

De la trilley.

Trillie est vng poisson qui a la teste courte et grosse et la queue viẽt en aguysant et en poincte: se doit rostir entier sans esuenter ne vuyder et inspargir deaue et de sel: dure ra par huyt ou dix iours sil est mys en vng plat et couuert dũg aultre: et soit conspergie de ladicte eaue sel et salmeure.

De la carpe.

La carpe est vng poysson qui a lescaille sur la couleur dor et demeure voulentiers aux lacz et es estãgz ou fleuues: et est ainsi appellee pource que en prenant elle parist: et quãt sa nature luy donne que les oeufz sont ia aptes a mettre de hors elle viẽt au masle et auec la gorge et doul ce alaine demonstre audit masle q̃l luy ayde a parler et expellir lesditz oeufz: lors le masle en lieu de semence gette du laict leq̃l ladicte carpe prent en sa gorge et incontinent apres elle expellist lesdictz oeufz desquelz yssent des petis carpotz: car aultrement ladicte carpe ne pourroit expellir lesditz oeufz se par auãt ne prẽt ledit laict du masle en sa gorge. Ce poisson a plusieurs astuces pour euader et eschapper du file quant len cuyde prendre icelluy et quant il est dedãs le file il serche tout a lentour pour trouuer quelq̃ trou par lequel elle puisse yssir dehors: et quãt elle nen peult

trouuer elle sesforce de toute sa puissancte de saulter en lait libe
ralemēt & passer dessus le file. Aulcunesfoys se prent & tiēt aux
herbes affin que le fille passe par dessus sans la pouoir tirer, et
aultres plusieurs astuces a par lesquelles elle euade & eschappe
destre prinse. La teste de cestuy poysson selon laugmentation de
la lune & diminution croist ou decroist, et encores que ce soit en
tous poyssons il est en cestuy plus que aux aultres. Len donne
la palme aux carpes de saune & sont tenues les meilleures quō
sache elles sont fort bonnes boillies et rosties en toutes facons,
mais cōmunement len boillist les grosses a belles pieces & les
menge len a saulce leucophaige ou a lorange, & les petites sont
bonnes frites.

Du rouget.

Le rouget est vng petit poysson ainsi nōme pource quil
est en ce point rouge. Magnini dit q̄ cest le meilleur et le
plus sain poysson de tous les autres pource que sa chair
est blache assez delyee subtile & frangible de bonne saueur et de
odeur delectable, et sa substance est pure & parfaicte. En la mer
de la prouince de narbōne len troune assez, il est melleur rosty ou
frit que nest boilly, et est meilleur boilly en vin aucunes semen=
ces ou herbes repugnātes a la viscosite & frigidite dudict poys
son que nest boilly simplement en eaue.

De la salpe.

La salpe est vng poysson moyē de peu de saueur & sent la
sauuagine et est coulore au mellieu et au trauers de luy
ce poysson pour ce quest grandemēt ventru bien vuyde
p incision si petite que se peult faire requiert estre rosty suffisādu
de saulce vert.

De lescorpion.

Lescorpiō est vng poysson noir q̄ a sur le dos espines fort
cōtes, auec lesquelles bien souuēt blesse les pescheurs, cel
luy qui est grant requiert estre boilly & le petit roty.

Du Cephalo.

Cephalus est vng poysson de bōne saueur au moys de
septēbre & est sur le blāc, & assez grāt: il est plain sur le
doz & sa teste est courte & grosse: celluy q̄ est grant cuy
ras au chauderon: le petit au grille inspargissant con
tinuellemēt deaue & sel a cause q̄ ne se deseche trop. Le
grant mēgeras auec leucophagie. Le petit auec le sel.

¶ Du passerat de mer.

LE passerat de mer a prins sa denomination a cause de la similitude decelluy de la terre:ilz ne se different guieres si ce nest en la teste:boilly que soit linspgiras de psil:et rosty du iust dorange. ¶ Du camary de mer.

CAmary de mer sont petis poyssons de mer q̄ ont la teste tēdre. Boullis q̄ soyēt les suffondiras de fenoil ⁊ vin aigre

¶ Des carpes.

LEs carpes sont especes de coques et se doyuent cuyre a la poille sās euae ne aultre chose ⁊ quāt les cōques ou coques se cōmēceront a ouurir a cause de la chaleur inspergiras du vergiust ensemble vng peu de poyure pille ⁊ du psil decouppe meneument ⁊ mesleras ensemble apres incōtinent les mettras en vng plat ⁊ les laisseras illecques p vng iour ou vne nuyt en eaue ⁊ sel affin q̄lz laissent lamertume q̄ est naturellement en eulx. ¶ Du merlus.

MErlus est vng poysson de mer: na guieres descaille ⁊ est formēt sēblable au luz ou bechet. En la mer p toute la prouince de narbōne sē trouue beaucoup:cest vng poysson doulx a mēger ⁊ se peult boullir: mais mys a belles darnes ⁊ frit en la poille est meilleur et se mengeue cōmunemēt auec iust de lorange:aulcūs les mengent en saulce gestine ⁊ le gardent deulx ou trois iours

¶ Du lus ou bechet.

LE lus ou bechet est vng poysson de fleuue qui a large gorge ⁊ les dēs agues ⁊ deuore les petis poyssons auq̄l la pche armee de son escaille ⁊ aureilles ou grāches tresapres resiste tellemēt q̄ ledit lus ne la peult auoir : des aultres poyssons mēgeue assez ⁊ de la propre espece:⁊ aussi mēgent les crapaulx ⁊ aultres bestes venimeuses ⁊ toutesfoys lē dit quest sain a gēs malades. Le liure naturel des choses dit q̄ le lus ou bechet est le loup des fleuues leq̄l sil a leaue du fleuue ⁊ viande souffisant a sa vie par succession de tēps il deuiēt merueilleusemēt grāt ⁊ long:sa viāde est poysson ⁊ toutes choses q̄ respist comme raynes ⁊ aultres bestes venimeuses:il menge et deuore vng poysson formēt aussi grāt que luy ⁊ le tue premiere

ment:apres mange la teste ꝛ quant a digere icelle il mãgue en-
suiuant le surplus:il a au cerueau vne pierre semblable au cri-
stal quãt est fort vieulx. Aristote dit quil concoit quant le vẽt
de septentrion court ꝛ semblablemẽt font tous aultres poissons
longs:et dit encores ledit aristote q̃ la femelle quãt veult faire
les petis elle monte tãt quelle peult cõtremõt leaue ꝛ se eslõgne
du masle a cause quil ne mãge ses petis. Pour lapprester de mã
ger le conuient premierement esuenter ꝛ vuyder ꝛ le bien par-
boillir:et quant soit cuyt luy fault oster lescaille auec la peau ꝛ
le mãger auec la saulce leucophaige ou auec laillee ou moustar
de. Il ya aulcuns qui le mettẽt ꝛ font confire entre deux platz
sur les charbons auec du beurre ou veriust et se le lus ou bechet
est petit le pourras rostir se tu veulx ꝛ manger au iust de lorã
ge. Ce poisson est le moins insalubre et dommageable ẽtre les
aultres.

¶ Des truites.

La trupte est vng poisson ainsi q̃ dit le liure natu
rel qui habite es fleuues doulx q̃ descendent des
montaignes a grant ĩpetuosite. Dont escaille ai-
si que le saulmon et la chair fourment semblable
mais plus comestible: et cecy en este seullement
du moys de iullet iusques en nouẽbre. En yuer la chair est blã-
chie ainsi q̃ aux aultres poissons ꝛ lors est de moindre saueur:il
a sur sa peau ꝛ sur son dos des taiches ꝛ macules iaunes ꝛ rou-
ges ꝛ par ainsi sont de variable couleur ꝑ dehors ainsi forment
que la perche ꝛ par dedãs en este pricipallemẽt sõt rouges. Aul-
cũs diẽt q̃ tãdis q̃lles sont petites ꝛ ieunes elles viuẽt ꝛ se nour
rissent seullemẽt en eaue doulce ꝛ sappellẽt truytes/ mais quãt
elles sõt vieilles ꝛ parcrues ꝛ descẽdues iusq̃s empres le port de
mer ꝛ õt beu ꝛ gouste d̃ leaue salee d̃ ladicte mer se sõt saulmõs
laq̃lle chose nest pas esprouuee de to⁹ vng chascũ toutesfois des
dictz poissons ou soit la trupte ou le saulmõ est moult delicieux
et sauoureux a mãger. Or pour aprester lesdictes truptes quãt
sõt grãdes les conuiẽt ꝑmieremẽt mettre a belles pieces et sa-
ler icelles ꝛ faire cuyre en vng chauldrõ tellemẽt q̃ lincisiõ soit
au dessus affĩ q̃ le sel puisse biẽ tenir ꝛ y mettras de leaue ꝛ vi
aigre moderement q̃ ne surmonte la chair plus hault de deux
doiz ꝛ quãt les auras escumees de rechief les feras boillir doul

tement a petit feu: ꝛ quant soient cuytes ꝛ estendues a la pignate insparcgiras despices doulces dessus affin que se seichent ꝛ essuyent aulcunement ꝛ les mangeras a saulce leucophaige bien gingēbree: les petites truytes bien vuydees et escaillees toutes entieres decoupperas ꝛ fendras doulcemēt a dextre et a senstre en facon de losanges des la teste iusques a la queue et mettras du sel dedans icelles incisions ꝛ les laisseras presser entre deux tableaux p deux heures puis inuolutes de farine les friras lentement auec huylle: cuytes en ceste facon se gardent quatre ou cinq iours mais en quelq̄ sorte q̄ soient apprestees sont agreables a manger ꝛ de griefue cōcoction.

¶ Des tanches.

Tanche est vng poisson de fleuue ou destang assez cōmun et notoire a tous ꝛ se nourrist au limon de la terre aīsi que languille: aussi est il formēt de tel couleur fusq̄ ꝛ sur le noir: vng chascun est de doulce sauent mais de mauuaise digestion. Je crois que ce q̄ noꝰ appellons maintenant tanche noz predecesseurs appelloient mene laquelle mene ou tanche se elle est grosse ꝛ grande la peux boillir et manger confite en verius espices: persil menuement decouppe ou aultrement selle grosse bien escaillee taillee et ouuerte par le meillieu de leschine reuoluitras icelle ꝛ mettras dedans dehors rompant aulcunement les costes dicelle ꝛ decouppant les entrailles et auec six oeufz et persil decouppe poyure pille ꝛ quelq̄ peu dail decouppe menu et vng peu de saffran mesle tout ensēble len en fait farsim lequel lon enmet dedās ladicte tanche ainsi ouuerte cōme est dit le dedans dehors. Aucuns ya q̄ adioustēt audit farsi des prunes seiches damassaines ou des cerrises aigres ou des raysins passis ensemble des pignons mondez ꝛ des oeufz batus et cecy mis dedās ladicte tanche font cuyre icelle lētemēt a petit feu sur le gril: ꝛ quāt est cuyte la surfōdissēt deaue sel vin aigre huylle saffrā ꝛ moust ou vin cuyt Quāt elle est petite sēblablement la fendras cōe est dit dessus ꝛ inspargie de la farine la fritras en huylle ꝛ quant sera frite la suffondras de verius ou ius dorāge: en q̄lq̄ facon q̄lle soit cuyte encores q̄lle soit agreable a mēger nya riēs pire.

¶ De la perche.

Les meilleures perches sont au lac verbane ou selles que

le fleuue pode produit:en sont pareillemẽt en ya de bonnes sont aĩsi ie croy appellees pource q̃ ont le goust ⁊ saueur des pesches. Cest vng poisson petit de diuerse couleur ⁊ legier a courir et a lescaille ⁊ les petites esles agues ⁊ aspres desq̃lles armes se deffent cõtre les gros poissons. Dont alexãdre dit q̃ quãt la perche voit le bechet venir encõtre delle elle lieue ses esles ⁊ p ce point euadist est suaue ⁊ doulx a mãger ⁊ sur to⁹ aultres poissons de fleuue ou destãg il est sain aux malades. Les plus grandes biẽ esuentrees ⁊ vuydees cuyras auec toute leur escaille en eaue et en vin aigre ⁊ quant soyent cuyttes ⁊ mondees ainsi quauons dit par auãt au chapitre du lus ⁊ bechet les presenteras a table Les petites bien vuydees ⁊ escaillees cuyras a lhuylle ou sur le gril insparg:ssant par dessus deaue ⁊ de sel.

De la lamproye.

LEs lãproyes sõt fort semblables aux anguilles elles sõt touteffois plus courtes ⁊ ont des pertuys deca et dela soubz les aureilles. Au tybre de romme sen prennent de fort belles ⁊ grandes dont nature a ce bien ordonne dauoir illecques produit vng tel poisson delicieux ⁊ assez grãt ou sont les gueules voraces q̃ se cõbatent a force dor ⁊ dargent a sauoir q̃ lemportera:⁊ iay veu achepter a rõme bien souuent vne lãproye. v. vi. vii. ducatz ⁊ naguieres q̃ ie veis offrir a vng maistre dhostel de cardinal. xx. ducatz dune:⁊ a cause dũg aultre qui semblablemẽt la vouloit auoir ⁊ celluy qui en dõna plus lemporta:⁊ ce fist il pour la gueule delicieuse ⁊ friande et si grant audace luy fut agreable. Et pource que le maistre dhostel auoit eutte larrogance pompe ⁊ superbe ie ne veulx pas dire folye de son maistre il luy dõna cent ducatz affin que vne aultreffois sil se trouuoit en vng tel cas ⁊ bataille il ne deffaillist ⁊ tombast par peur et coardise de cueur. Cecy ne veult pas Jhesucrist qui nous apropose ⁊ monstre batailler par vertus nompas par flagisses ⁊ vices de gueule. Mais il mest beaucoup pl⁹ seur retourner a ma cuysine ⁊ a mon propos que dire ne proposer telles choses. Or doncques pour faire paix ie veulx bailler la souppe aux chien pour cause quil ne me morde ou certes la lamproye confite assez meilleur que ladicte souppe doncques osteres les dẽtz ⁊ la lãgue de la lãproye ⁊ tirees les entrailles p la par

tie posterieure: tu laueras biẽ icelle en eaue chaulde ⁊ garderas dauoller la peau en aulcune part ⁊ cõserueras le sãg de ladicte lãproye duq̃l tu feras son condymẽt ⁊ saulce cõme tu verras cy apres ⁊ mettras en sa gorge vne noix muscade: et aux pertuis dessoubz les aureilles des cloux de girofle entiers: apˀs remoillee et mise ladicte lãproye dedãs vne cassole la feras biẽ cuyre a petit feu au four ou ailleurs auec demye once de bonne huyle vng peu de verius de bon vin blãc ⁊ du sel ce q̃ sera besoing: ⁊ quant commẽcera a boillir tu poindras ⁊ feras des pertuys empres la teste/ et enuiron des trous q̇ sont pres dicelle: ⁊ exprimeras auec les mains ⁊ feras venir ledict sãg enuers la teste pour le faire yssir ꝑ lesdictes poinctures q̃ auras fait auec quelq̃ cousteau et par la feras tout couler ledit sang dedans ladicte cassole: ⁊ cecy se peult faire sẽblablemẽt ains q̃ boillisse. Or maintenãt feras la saulce en ceste facon. Et auras des amãdes noisilles ou auelaines ⁊ les rostiras ⁊ quãt soyent nettoyez des cẽdres les pilleras ensẽble vne tostee de pain bruslee vne peu ⁊ de raysins passis ⁊ quãt soyent pillez auec du verius moust ou vin cuyt dissolueras tout ⁊ feras passer ꝑ lestamine en vng catin y adioustãt tousiours vng peu de gingẽbre girofle ⁊ cynomome ⁊ le sãg de la lãproye duquel est dit dessus q̃ deuoyes garder ⁊ tout cecy infondiras dedãs ladicte cassole ⁊ lairras cuyre ⁊ boillir auec ladicte lãproye iusques q̃lle soit bien cuyte. Aultremẽt se peut aprester ⁊ rostir a la broche ⁊ mettre ꝑ dessoubz quelq̃ poielle ou lichefroye pour receptuoir le sãg ⁊ gresse q̇ cherra dicelle ⁊ auec ce pourras faire sẽblable saulce quest dessus dicte ou seullemẽt la presenter a table apˀs q̃ soit bien cuyte auec ledit sang ⁊ gresse q̃ aura distille ⁊ au ius de lorãge: ⁊ la mãger auec ce tout chault. Aulcuns ya q̇ cuysent les petites lãproyes sur le gril a petit feu les espargissant ⁊ remoillant continuellemẽt de lhuylle verius sel ⁊ espices tout adioinct ⁊ mesle ensemble.

ℭ Du barbeau.

Barbeau est vng poisson de fleuue lequel en quelque facon que soit cuyt nest pas enumere entre les bons poissons: ses oeufz sont pernicieux principallemẽt au moys de may.

ℭ Du temule.

Remule est vng tresbon poisson & en quelque facon quil soit cuyt tousiours est bō: toutessfois il requiert plustost estre frit que aultrement.

¶ Du congre.

Congre est vng poisson de mer long ainsi formēt que la murene: mais le congre est plus grāt de corps ainsi que dit le liure naturel des choses: il sengresse quant fait grant vent & sa chair est fort doulce a manger | il a grant inimitice a la murene & aultres poissons & est si robuste qui lascere & mect a pieces a force de ses dentz le polipe. Pline dit que le congre est vng poysson lōg comme languille ou la murene & noye par vne inflection et reflection de corps comme faict le serpent en terre. Aux moys dyuer les congres se cachent entremy les spelonques & cauernes: & pource lon ne les peut trouuer ne prendre se nest en este. Ilz ont deux esles en lieu de piedz aīsi que les anguilles | et pour les apprester a manger les conuient mettre par loppins et les cuyre tout ainsi que auons dit dessus des anguilles en mettant tousiours entremy lesditz loppins quelques fueilles de saulge ou de lorier.

¶ Du lyon langoust ou escreuisse de mer.

Ysidore dit que le lyon de mer est ainsi appelle a cause de la semblance ql a a celluy de la terre | car il a sa couleur formēt sur le rouge a la semblāce du lyon de terre. Ambroise dit q̄ le lyon est terrible en terre & doulx en la mer: mais pour lapprester a māger luy conuiēt clorre la bouche auec du coton ou estoupre & le trou ql a dessoubz la queue & le faire cuyre lentement au four bien chault sans eaue huyle ne aulcun seing Aulcuns ya q̄ le mettēt emmy les charbons vifz & le virent et retournēt souuēt a cause q̄ ne brusle. Il se peult aussi cuyre en eaue et vin aigre come les escreuisses du fleuue | veult estre toutessfois plus cuyt pource ql est plus gros & plus dur. Semblablemēt se peuent cuyre les langoustes qui sont du gendre des escreuisses & plus grandes q̄ les lyons de mer.

¶ Du saulmon

Saulmō dit phisiologus est dit a saulter pource quil saillist les buyssons & les roches qui luy viennent encontre et font empeschement a aller la ou il veult. Et quant il veult saulter il prent sa queue auec la gorge & la tient ferme

ment iusques aye sailly la ou il veult aller. Oultre ce dit phisiologus quil ne vault gueres en coule ne est saueur iusques aye gouste leaue de la mer: a quoy faire se parforce il tant que peut et va contre limpetuosite du fleuue et ne cesse iamais iusques a ce quil aye gouste et soit ressait de ladicte eaue. Apres il sen reuient et tourne en son lieu premier et propre domicile. Le liure naturel des choses dit que le saulmon est vng poisson qui croist grandement en longueur et grosseur/est fort robuste: mais il est grief et pesant et toute lagilite quil a est a cause de sa puissance force et vertu plus tost que nest de legierete de son corps. Pline dit que iadis estoit prefere a tout poisson de fleuue: et principallement en guyenne ou habonde grandement en la riuiere de garonne: sa chair est rouge et combien que soit doulce et agreable merueilleusement a manger si saoule elle bien tost ceulx qui en mangent. Dit encores ledit pline quil ne peut gueres viure en eaue doulce des estangs sil na liberte de passer aux vndes doulces des fleuues. Et quant il trouue en son passaige aulcun buysson a lencontre ou autre chose depeschement il ioinct sa queue auec la teste: et a vne reflexion de corps il volle et passe oultre la ou il veult: et cecy fait semblablement quant se sent prins et circonde du fille. Or comment quil soit cest vng poisson plaisant a manger et ferme et resemble plus au goust de chair quant lon le mange que quelconque aultre poisson. Et en quelque facon quil soit apreste il est tousiours bon et agreable: combien quil soit de grosse et dure digestion.

¶ Des lasches.

Vng fleuue appelle transimenus produyt grant habondance de lasches: et se peuent frire ou rostir sur les charbons ou sur le gril et requierent saulce ou verius.

¶ Des lacterins.

Ceulx que le commun peuple appelle lacterins ie les appelle lacteolins a cause du laict et blanche couleur quilz ont: et sont si clers quon y peult veoir tout oultre: se prennent en mer ou aux lacz/et fritz se doyuent surfondre de saulce verd ou verius.

¶ Des rouillons.

Les rouillons sont semblables aux trillies/au lac dalbe en ya beaucoup: et naissent principallement au tybre sont petis et non gueres bons sapreстent comme les lacterins.

¶ Des aguilles.

Les aguilles est vng poisson quest a la semblance dune aguille en quelque facon que soyent cuytz sont assez bons et non gueres. ¶ Du tordre de mer.

Le tordre de mer est dit pour la semblance qui la a celluy de terre|en quelque facon que ce soit cuyt ou rosty sur tout requiert moustarde.

¶ Des sardelles.

Sont fort louez les sardelles au lac de benaco et frites auec verius ou ius dorange sont bonnes.

¶ Des carpions.

Je me merueille du pline veu quil fait souuentesfois mention du lac de benaco pres de veronne quil ne face mention des carpions:desquelz ledit lac est singulierement exaulce. Ilz se cuysent en toutes sortes: mais pour les conseruer ꝛ garder longuement incontinent quilz sont prins les conuient mettre en salleure par deux iours. Apres les frire bien en bonne huylle que soyent bien cuytz| ꝛ en ceste facon se garderont p vng moys:encores que ne soyent pas si sains ne si bons : ꝛ plus longuement se les veulx recuyre. Pareillement les aultres poissons cuytz en ceste guise se conserueront:mais nompas si longuement. Tu doys garder toutesfois que lespine ql porte en la teste ne te blesse:pource qlle est pernitieuse comme se fust enuenimee.

¶ Des ceches ou calamars.

Ceulx q appellent les ceches calamars:pl' proprem̄et ꝛ trop mieulx les eussent appellees ancres veu qlz ont la teste en facō dune tynnete ou on met lancre. Et pour ce qlz sont noirs ꝛ gettent souuent leaue noire ainsi q ancre les gros se coppent a menus loppins et les conuient boullir et ap̄s les frire vng peu|et par dessus mettre des espices ꝛ persil decoppe| bien menu:ꝛ auec du ius doranges les manger.

¶ Du daulphin.

Le daulphin est vng poisson noble ꝛ le plus legier de tou tes les bestes:non seullem̄et de celles de la mer:mais aussi de to' oyseaulx ainsi q dit le pline au liure naturel:ꝛ va plus viste q ne fait vng dard ou vne fleche. Et sil nauoit la gorge

si parfōt dedās le museau au meillieu formēt du vētre/il ny au roit poisson q̄ cuidast ne eschapast sa grāt legierete: a ce nature biē pourueu/car ilz ne peuēt riēs happer silz ne se tournēt a len= uers/ilz viennēt aulcunesfoys si acoup du fons de la mer iusq̄s au dessus: et saillēt dune force si treshault q̄lz passēt biē souuēt et trāsuollēt les voyles des nefz. En dix ans a fait toute sa crois sāce et trois cēs vit ainsi q̄ dit pline. Il a la lāgue cōtre la natu re des aultres poissons mouuable: courte et large/ne differe g ue res a celle du porceau: et a voix formāt gemissāt cōme vng hō= me/le dos courbe et le museau syme et camus. Et a ceste cause selon q̄ dit pline il cōgnoist merueilleusemēt et entēd quant lon lappelle symō et prēt plaisir a estre aisi appelle: il est fort amya ble aux gēs et se resiouyst grādemēt de ouyr chantz et melodyes dōt vng harpeur nōme Arion fort singulier en son art ainsi q̄ ra cōptēt les poetes eschappa les mains de ses ennemys q̄ le vou loyēt occire dedās la nef/et il leur pria ainsi q̄l mourust quilz le laissassent iouer vng coup de sa harpe: laq̄lle chose ipetree si tres doulcemēt cōmēca a iouer q̄l fist arriuer et amōceler grāt cōpai gnie desditz daulphins au son de sadicte harpe/lors se gecta il de dās la mer. Et incōtinēt vng desditz daulphins le receut et sou stint sur son dos et lēporta de fait iusq̄s au riuaige de la mer et luy sauua en ce poīt la vie/car ilz aymēt naturellemēt les hōes et viēnēt souuētesfois au deuāt des nefz et saultēt et sesbanoys= sent empres icelles. Pline racōpte merueilleuses de la mour q̄lz ont entre les gēs: et pricipallemēt aux enfans ieunes/et met plu= sieurs et beaulx exēples. Et entre les aultres dūg enfāt q̄ alloit aux escolles au tēps de cesar auguste: lequel sesbatāt biē souuēt empres le riuaige de mer: par le cry et voix de simō il faisoit main tesfois venir a soy vng beau daulphin auq̄l il gectoit de sō pain Et tellemēt cōtinua lōguemēt a ce faire quil attira ledit daul= phin a son amour en telle facon que toutes et quātesfois q̄l arri= uoit illecq̄s et appelloit ledit nō symon il arriuoit subitement: cō biē q̄l fust au fōs de la mer et loing de ce lieu: et mēgeoit du pain en sa main et se ioingnoit empres luy en luy offrāt et baillāt son dos pour mōter dessus. Et a cause q̄ ses espines poinctues lesq̄lles a sur son dos ne luy fissent mal ou dōmaige les reduysoit a soy tellemēt que lenfant monta au dessus/et le daulphin lemporta

en laultre mer dāsant & soy iouāt auec luy : & apres en ce mesmes lieu ou lauoit prins le va retourner: & cecy fist il p long tēps ius ques ledit enfant p aulcune maladie q̄ luy suruint va mourir dont le daulphin venant bien souuēt audit lieu cōe auoit de coustume ne trouuant plus son doulx cheuaucheur & enfant qui du pain a māger luy souloit mainteffoys dōner: telle facon de dueil et melēcolye le surprint q̄len va expirer q̄ en piece lon ne cuydetoit. Daultres exēples en racōpte lesq̄lz ainsi q̄l dit auroit honte de racōpter silz neussent este ditz & affermez p les lettres de Mecenates de flauian & flaun alphi & de plusieurs aultres. Aristote dit desditz daulphins quāt ilz meurent q̄ plusieurs autres suruiēnent & y acourent: & sil meurt le portent au parfons de la mer & lenseuelissent a cause que les aultres poissons ne le mangeussent. Mais pour nostre manger & vsaige lesditz daulphins ne cōpetēt gueres: pource q̄ sont de digestion difficille & grosse humeur & de grāde superfluite ainsi q̄ dit Magnini. Et si en voulons vser il dit q̄ ne les deuons mye cuyre ne māger incontinent quilz sont prins: ains les deuōs garder par aulcuns iours iusq̄s a ce q̄ leur chair soit mollifiee sans corruption de leur substance et sont meilleurs vng peu saupiques q̄ ne sont quāt ilz sont tous frais: & fris ou rostis q̄ ne sont boillis. Et boillis en vin ensemble aulcunes semences ou herbes repugnantes a leur viscosite et frigidite que ne sont boillis simplement en eaue.

¶ Poissons en gellee.

La gellee se fait deaue vin et vin aigre: & pour la garder longuement y conuient mettre beaucoup despices: du ius de merl' ou de bechet bien gras expuentre & vuyde seullement a toute son escaille se fait bōne gellee. Mais ce poisson doit estre cuyt a petit feu auec de leaue seullement que a peine soit couuert le poisson. Et cuytz & leuez du chauderō tu laisseras la peau de rechief vng peu boillir: & le surplus que conuiēt faire & obseruer feras tout ainsi quest dessus dit au chapitre de la gellee de la chair. Coaguler & congeler forment a ceste facon pourras tout aultre poisson principallement les boillis tant de mer que de fleuues.

¶ Que conuient manger a la tierce table.

Asses est dit que fault manger a la premiere & seconde table: doresnauant nous conuient dire & ce briefuement que fault manger a la tierce/comme par vne fin & conclusion du seel de nostre estomach: doncques sil aduiët que la premiere ou secõde table lon aye mange chair rostie ou boillie selon le temps/et pour la tierce & fin de table nous donnerons cõuenablement pommes ou poires principallemët aigres/ & stiptiques pour rebouter les exalations et fumositez montans au chief et au cerueau par cause des viandes prinses aux deux premieres tables. Les pommes ou poires doulces ainsi quil est dit en leur lieu et chapitre seruët trop mieulx a la premiere table/& ne sont mye a propos maintenant. En ya qui approuuent merueilleusement ainsi que Nicãder le rayfort: pource que prine apres/toute a ultre viãde ayde grandemët a faire bonne concoction en penetrãt a fons de lestomach & amoindrissant le fleume: en reboutant les vapeurs au chief esleuees & purgeant les raines & vessie. Et dautre part est il fort salutaire contre plusieurs venins comme des boletz moucerons/et a poincturre descorpions & serpens tant a grande & puissante force & vertu/principallement le sauuaige que les rommains appellent remoracke: que sil est dessus vng escorpion a toute son escorce il le occist incontinent. Mãge a la premiere table nest mye si sain & louable selon tous medecins: pource quil ne souffre demourer la viande en lestomach a cause de son ague & chaulde vertu: il engendre eructuations & empesche la concoction & fait voulentiers vomir. Lon dit aussi & est vray que vng peu de formaige dur seelle, fort bien lestomach & prohibist & garde que les exalations ne montent a la teste & cerueau: tollist aussi lennuy de viandes grasses. Les tables delicieuses mangent voulentiers de la dragee cest a dire anys fenoil & coriandre confis en succre: tant pour les causes dessusdictes cõme pour volupte & plaisance & prouffit & sante de la gorge & teste. Mais le commun & menu peuple vse simplemët du fenoil sans aulcune confection de succre: lequel ainsi que no⁹ auons dessusdit en son lieu & chapitre a de fort belles & singulieres vertus. Les chastaignes au temps passe estoyent grandemët prisees pour manger a la tierce table/celles principallemët de tarëte & de naples: ainsi quaujourdhuy nous disõs de celles de

apres la chair

raue

formage

quatre granox

chataing

millan & de genes ou du pays de Valentinois ou daulphine: Lesquelles sont grosses: bonnes: sauoureuses: & tendres a bio yer Toutes chastaignes selles sont bien machees & moulues aux dens & prinses et aualees dung bon & puissant estomach nourrissent fort: engraissent: & semblent quelles donnent appetit. Elles sont meilleures cuytes soubz les cendres & charbons que quant sont boillies ou sur la flambe rosties en la poille percee car ainsi cuytes leur turgidite inflacion & vertu stiptique est forment reparee & adoulcie prinses en succre ou en miel diminuissent forment la flegme: adoulcissent la gorge & la toux. Oultre les choses dessusdictes tous coinges & migrannes principalement aigres: & generallement toutes choses stiptiques & restrictiues sont condescentes & conuenables pour la tierce table mais en temps de poisson conuient bailler pour tierce table des amandes: auelaines: noix ou noisilles pource que repriment a cause de leur siccite la froide et moiste nature des poissons. Plusieurs sont qui a la fin de table quelques viandes quilz ayent mange prennent & vsent peculierement dune tostee de pain: laquelle chose est saine & approuuee par tous medecins. ¶ Du vin.

Vng soupper ou disner sans boyre: non tant seulement est mal agreable mais aussi inutil mal sain & dommageable. Ne la viande est tant conuoitee ne ioyeuse a ceulx qui ont fain comme est le vin a ceulx qui ont soief. Et pource dit magnini quil est bon que le vin soit mesle ensemble la viande laquelle chose nempesche mye le nourrissement: ains ayde beaucop a icelluy pource que le vin est grandement nutritif & restauratif et nourrist legierement: conforte la chaleur naturelle: lesperit: et eschauffe tout le corps: lesquelles choses sont beaucop au nourrissement. Il est doncques necessaire de humecter la viande tant a cause de refrigerer le poulmon comme a cause que ce quauons pris & mange soit mieulx subige & pestry dedans nostre corps & soit par ainsi mieulx destrempe & plus facillement cuyt & digere: car le vin ainsi que dit androchides escripuant a alexandre cuydant reprimer son intemperance de boyre: nest aultre chose que sang de la terre: lequel beu a vertu de eschauffer & humecter: & infus par dehors de refrigerer et seicher. Il seroit fort long & enuieulx principallement veu & considere que cest chose assez commune descripre la facon de faire

le vin:car vng chascun pays selon sa coustume:qualite contree et regiō le fait a son gre ꝛ maniere de faire:ne la facon dūg pays ne seroit mye bōne en vng aultre|car aulcune region|est chaulde lautre froide ꝛ lautre est moyenne pticipant des deux extremitez. En vng pays se fait plustost:en aultre plus tart:en aucūes pars le font demourer par long tēps en la cuue:en aultre ny demourera q̄ vng iour ou demy:et tout ainsi pareillemēt des aultres choses:vng chascun fait selon son estre le mieulx quil scait faire et peut:et la ainsi expimente destre meilleur De rechief en aulcūs pays les vins sont trop fortz:es aultres trop simples ꝛ debiles. Et en ya aulcuns moyens q̄ sont merueilleusemēt bōs en aultres pays ne si peult faire q̄ vins blācz:en aultre q̄ vins rouges. Et ya encores aulcūs pays q̄ ny peut croistre ne auenir p cause du grant froit ꝛ gelee q̄ occist toutes les vignes:ou certes les raisins ny peuēt meurir. Et tout ainsi pꝛillemēt au contraire peux dire du pays trop chault vers midy q̄ a cause de la grant faueur du soleil tou y seiche ꝛ meurt ne ny peult croistre vin quelcōque. Aussi ledit vin qui est chault naturellement seroit|fort cōtraire:a telles gēs meridienalz ꝛ pernicieux. Dōt en lieu de vin ilz boyuēt iuilletz ꝛ eaues succrees pour leur refraichir lestomach ꝛ entrailles q̄ bruslent ꝛ ardēt a cause du feruēt et cōtinuel soleil q̄ les nourrist grādemēt Et en ce nature a biē pourueu veu q̄lz ont p dela habōdāce de cannes succrees:du iust desq̄lles ilz font du succre ꝛ bons bruuaiges pour eulx refraichir Et pour ceste cause veu ꝛ considere la variacion des cōtrees seroit chose vaine ꝛ supflue bailler certaine doctrine de faire ꝛ composer ledit vin:et daultre part aussi forment nya psonne q̄ de ce faire selō son pays nen soit assez endoctrine No⁹ dirōs toutesfois aulcunes mixtions q̄ mettent le pline: colurnelle ꝛ aultres po² donner diuers goutz aux vins. Et premieremēt les grecz quāt ilz font ꝛ parēt leurs vis ilz y gettent ꝛ mettēt la moistie ou la tierce part de vin cuyt:car ilz diēt que le vin dur en est fait soef quant lon y met auecq̄s ce deux godez de farine dorge ꝛ q̄ y aye este p vne heure: et cela mesle la lie du vin cuyt auecq̄s lautre Ou aultremēt ꝛ mieulx: quāt vne charretee de grappes aura este mise en la cuue lon y mettra vne bōne quātite de miel cuyt fōdu ꝛ escume au feu:ꝛ si lon y adiouste auecq̄s le miel pouldre

bons
vins

de poiure le vin en sera pl⁹ puissant: ꝛ se tu y adioustes clou de girofle ou aultre chose odorant le vin emportera telle odeur et en ceste maniere pourras faire quant le vin est dedans le tonneau ꝛ boult sans lesdictes grappes. Aulcuns ya qui mettẽt dedans ledict vin du fenoil ꝛ de la sarriette dũg chascun selonce ql appartient et puis le meslent tout. Aulcuns ya qui mettent dedans la cuve boys et rameaulx de mirtre par dix iours ou enuiron et le laissent reposer puis le coullẽt. Et p ainsi sẽblablemẽt se on veult donner aulcũe saueur estrãge ꝛ agreable au vin lon y peult mettre ce que lon veult dedãs vng petit saichet lie a fil ensẽble vne petite pierre pour donne poix: ꝛ cecy faire demourer dedans le moust au tonneau et essayer chascun iour ledit vin: et quant aura de la saueur ce q̃ vouldras le peulx leuer cest chose esprouuee q̃ le fenoil dõne bõne saueur ꝛ odeur au vin: lõ fait aussi vi nouueau estre aĩsi cõe vieil si lõ met dedãs icelluy des amandes ameres ꝛ herbe aluyne gomme de pin ꝛ senegrec fris ensemble selon telle mesure q̃ conuiẽdra ꝛ appartiendra ꝛ de ces choses lon mettra vng gobet en vng baril: selon ce que dit Isac le vin donne bõne nourriture au corps ꝛ luy rẽd sãte se on le prẽt selonce ql conuient ꝛ nature le peult porter: ꝛ aĩsi prins atrẽpemẽt il conforte la vertu digestiue tãt a lestomac q̃ au foye, car il est ĩpossible q̃ lactiõ de la vertu digestiue soit cõfortee sãs force de chaleur naturelle: ꝛ lõ ne trouue ne viãde ne breuuaige q̃ tãt cõforte ꝛ augmẽte la naturelle chaleur ne la croisse tãt q̃ faict ledit vin po² la familiere ꝛ grãde similitude q̃ le vin a nature: ꝛ pource est incontinẽt cõuerti en nature, ꝛ tresnet ꝛ pur sãg: en vieilles gẽs le vin est lebõ medicine pource q̃ la chaleur du vin repugne a la froide² des anciẽs ꝛ il est es ieunes gẽs po² viãde: car la nature du vin est sẽblable a leur nature, mais aux innocẽs ꝛ petis enfãs il est po² viãde ꝛ medecine, car cõbiẽ q̃ leur chale² soit forte en substãce si nest elle pas toutesfois en perfection pour labondãce de leur hume²: ꝛ pource le vin dõne a leur naturelle chaleur acroissemẽt ꝛ nourriture: ꝛ leur seiche leur humeur ꝛ ce le² est a medecine: ꝛ deuons scauoir q̃ en yuer ꝛ en pays ꝛ contrees froides lõ doit boire le vin pl⁹ pur q̃ en autres cõtrees chauldes ꝛ en este lon doit boire le vin bien mesle deaue ꝛ aussi en regiõs chauldes, car aĩsi attrẽpe il refraiche ꝛ amoitist le corps acau-

se de leaue q̄ est meslee. La diuersite du vin generallemēt est en trois manieres: lung est vin frais et nouueau enuiron vng an: lautre est vieulx de.iii.ans ou pl'': et lautre est moyen de.ii. ans ou enuiron. Le vin frais et nouueau est chault au p̄mier degre et apptiēt a froideur et humeur Et pource est il de pl' grāt nourriture q̄ les aultres et engēdre mauluaises humeurs et merueilleux songes vētositez destomach et des entrailles Et pource dit Galien q̄ le vin frais et nouueau q̄conq̄ soit na force de conduyre ne de mener la viāde p le corps:et si nest mye bon a prouocq̄r lorine. Et pource complexions froides et moistes le doiuēt laisser et fouyr:et sil est necessaire lon doit eslire le plus cler et q̄ soit plain deaue naturelle et quil soit de long tēps estraict du p̄ssouer Le vin vieulx est chault et sec au tiers degre et tiēt aulcune chose darmertume. Le vin icy nourrist peu et monte legieremēt a la teste et trouble lentēdemēt p laguillon de sa poincture p especial si lon en boit trop et lon y mesle peu deaue. Et pource ceulx qui ont foibles nerfz si le doiuēt laisser et sen abstenir et q̄ ont le sang agu/car il leur nuyst trop silz nont grāt humeur au corps qui leur resiste. Galien dit que le vin vieulx est moult conuenant a ceulx qui ont en leur corps grant habondance dhumeurs Le vin moyen est vin bon p especial celluy q̄ est attrēpe:et celluy est chault et sec au second degre. Et pource on le doit choysir et eslire et laisser le tresuieil et le nouueau q̄ na pas laisse encores a boullir et la lye nest pas encores descendue au fons et nest point encores esclarcy ne mondifie et ne flamboyene reluyst dedans le verre ou tasse. Apres nous deuons scauoir q̄ la couleur odeur et saueur:force:liqueur et foiblesse diuersifie le vin:sa qualite et son action. La couleur engeneral est de quatre manieres blanche et noire:et cestes icy sont simples:rouges et dorees: et cestes icy sont des aultres composees. Mais sans cestes cy il en ya des aultres:lune entre blanc et verd appellee glauce:et lautre appellee rosee entre rouge et blanc et si ya pale et soubz pale q̄ sōt de coulr' doree et citrine Et les couleurs sōt aīsi faictes/car le vin de grappes blanches est premierement blanc pour cause de son aquosite cest a dire pource que il tient de leaue pour le deffault de la chaleur naturelle. Mais quant il enuieillira cōme dung an sa chaleur sera cōfortee et son humeur sera amenuysee et sera fait dune

couleur soubz blanche. Et se il enuieillist plus deux ans et a il
complisse sa digestion ⁊ sa chaleur naturelle soit venue en son
estat il deuiẽt de couleur citrine. Aussi vin fait de grappes rou-
ges quãt il est encores cru a son commencemẽt sa premiere cou
leur sera ainsi cõme blanche/se il escume. Et quant il sera dung
an il sera de couleur rosee/car sa couleur ⁊ sa digestion sera con-
fortee. Et sil a passe deux ans sa chaleur ⁊ digestion soit acom
plie il aura couleur rousse. Mais se le vin est de noires grappes
il sera premierement tresnoir pour la terrestre partie q̃ y a domi
nation a la petite digestion de sa chaleur. Et se il passe vng an
sa chaleur ⁊ digestion sont confortees ⁊ la terrestre descẽt en son
lieu ⁊ il cõmence a esclarcir: il viẽt a couleur moyẽne entre rou-
ge ⁊ noir. Et se il passe deux ans la chaleur aura acõply sa dige
stion ⁊ sa perfection: ⁊ la terrestre sera descẽdue au fons ⁊ il sera
cler de rouge couleur. La diuersite en la saueur est pource q̃ lũg
est doulx: lautre agu/ ⁊ lautre fort ⁊ dessauore. Le vin doulx si
est chault au secõd degre ⁊ sec au premier ⁊ approche a humeur
et pourtant il est gros ⁊ peu prouffitable fors q̃ tant q̃ il lasche
le vẽtre/car toute chose doulce a vertu laxatiue ⁊ colatiue. Et
ce vin icy sil trouue au corps aulcune chose contraire a son occa
sion/ cest quil soit empesche daller hors il eschauffe et boult au
corps ⁊ monte a la bouche de lestomach: ⁊ se conuertist en hu-
meurs coleriq̃s/engẽdre soif ⁊ ventositez q̃ enflent/ ⁊ opilatiõs
au foye ⁊ en la ratte: ⁊ fait auoir ⁊ engendrer la pierre aux rains
speciallemẽt quãt il trouue les membres disposez a telz maulx
ou que la vertu digestiue soit foible. Et pource sen doyuẽt gar-
der ⁊ abstenir ceulx q̃ sont de grasse nature ⁊ plains dhumeurs
Car par sa grosseur il opille legierement les subtiles et estroi-
ctes vaines du foye: mais il ne nuyst point au poulmon ⁊ a ses
vaines. Et quant le vin doulx sapproche a rougir ⁊ a clarte ⁊
que lon en boit si cõme il appertient ⁊ q̃l souffist a nature: il est
lors conuenãt a personnes qui lieuent de maladie ausquelz con
uiẽt grãt nourrissemẽt: mais le vin pontiq̃ ⁊ agu qui poinct et
est brusque: tel vin est plus dur/pl⁹ pesant ⁊ plus cler ⁊ de plus
tardiue digestion: ⁊ passe ꝑ les vaines a greigneurs peines que
le doulx Car le doulx est plus chault ⁊ a plus plaisant/saueur
Mais lagu a plus de terrestre ⁊ aspre saueur. Et a peine peult

il perce les veines:ne fait point suer ne aller en châbre: ne gêdre pas bon sâg:mais il conforte le vêtre ꝛ boyaulx.Le vin simple petit ꝛ dessauoure est meilleur q̃ le pontiq̃ ꝛ agu car il atrêpe au regart du põtiq:ꝛ est bõ a gẽs de chaulde cõplexiõ:p especial a lestomach touteffois il nourrist peu ꝛ fait tost vriner le vin tresfort est plus chault de to⁹ ꝛ de plus forte operatiõ ꝛ mõte plustost au cerueau:ꝛ fait boillirꝛ eschauffe les humeurs du corps dõt la fumee mõte de lestomach au cerueau ꝛ trouble lentendemẽt:ꝛ po'ce il cõuiẽt q̃ les gẽs de chaulde cõplexion se abstiẽnẽt silz ny meslẽt de leaue largemẽt ꝛ q̃lz en prẽnẽt a mesure selon q̃ conuiẽt a le' eageꝛ selõ les cõtrees ou ilz sontꝛ le tẽpsꝛ le'coustũe:car il dissoult grosses hũeursꝛ nettoye les voies ꝛ veines de pourriture ꝛ clarifie le sãg:ce vin est tresbon a vielles gens pour la sẽblãce de la vnion des supfluitez de leur corps:par especial quãt il est bẽ espure:car il conforte leur chale' ꝛ dissoult la bondãce des humeurs crues:la diuersite du vin pour cause de liqueur est:car ou le vin est subtil ꝛ plain deaue: ou il est gros et terrestre ou il est moyen.Le vin subtil est aqueux est to⁹ tẽps trouue auec blãcheur ꝛ clarte:ꝛ po'ce est il legieremẽt digere en lestomach:ꝛ ne transperce pas les veines et fait biẽ pisser. Et pource il est bon a gens qui sont en fiebure|car il neschauffe pas trop ꝛ ne mõte poĩt a la teste ne nuyst au cerueau.Le vin terrestre ꝛ gros est cõtraire au vin aqueux ꝛ subtil|car il griefue lestõach ꝛ est de malle digestiõ:ꝛ a peine peut aller p les veines ꝛ fait a tart pisser: ꝛ ne monte pas legierement au chief pour sa grosseur ꝛ pesãteur:ꝛ pource il nen yure pas si tost:mais le vin moyen ꝛ odorãt p ce legieremẽt le sens odoratif en lappellete du cerueau pour sa legierete.Le vin qui est odorant monstre q̃ sa liqueur est subtile ꝛ attrẽpee ꝛ nette de toute ordure ꝛ bien digere il engẽdre cler sang ꝛ net ꝛ de grant louenge:ꝛ conforte le corps et resiouyst le cueur ꝛ oste toute tristesse de lame| car il nettoye le sang de toute pourriture qui est au cueur ꝛ entour icelluy.Et pource le vin est conuenable a to⁹ aages ꝛ a toutes cõplexions selon le prẽt par raison ꝛ selon le temps| car comme dit Celsus ainsi q̃ lon mãge plus en yuer ꝛ boit lon moins ꝛ plus pur|ainsi en este lon boit plus largemẽt ꝛ plus limphe a cause de tollir la soif seullement ꝛ ne bruske point auec ce le corps. Daultre part

ainsi que au prin temps ostāt du māger nous mettons au boy-
re aulcunement lymphe:tout ainsi en autonne vsāt vng petit
plus de viande beuons moins et nō mye si fort limphe. Oultre
ce aux vieulx conuiēt bailler le vin plus pur:⁊ aux enfans pl⁹
lymphe:et aux ieunes ⁊ adolescens moyēnant. Aussi fault re-
garder aīsi quil est dit dessus la qualite du pays ⁊ du corps/ car
ceulx qui habitent en pays froit doiuent boyre plus pur et plus
limphe que ceulx de plus chault pays:et moyennement ceulx q̄
habitent moyen pays et attrempe. Les sanguins aussi doyuent
boyre aulcunement doulx et trempe. Les coleriques petis vins
Melancolicq̄s gros vis ⁊ peu limphes. Flegmatiques vis au
steres et aspres. Mais pour parler indistinctement le bon vi na
turel qui cōmunement est sur tous aultres approuee doit estre
entre viel ⁊ nouueau esgallement:et q̄ sa substance soit clere ⁊
nette:et sa couleur blanche tenant vne partie du rouge:aye bon
ne flaireur et souefue:et sa saueur ne trop forte ne trop foible.
Mais entre doulx et amer ⁊ verdelet. Cest le vin qui conuient
a la nature de lhōme qui la veult saine tenir:car q̄ boyt tel vin
tempereemēt selon son estre ⁊ selon ce que sa nature demande ⁊
peult porter gardee lusance:le pays:et le temps cōme auōs des-
sus dit. Engēdre bon sāg et bōne couleur rōpt la grosse flegme ⁊
la resoluist:et met hors la colere rouge par lorine ⁊ sueur:et es-
chauffe la colere noyre ⁊ la fait yssir et dissoluist les matieres
coagulees:et encores plus clarifie lengin:et entendemēt: appaise
lire et lieue tristesse:donne ioye ⁊ lyesse:force et eloquence: incite
luxure ⁊ expellist les immondices:donne audace deboute auari
ce ⁊ cruaulte:induist a liberalite ⁊ pitie: et a brief parler le vin rēd
lhōme vertueux tant a lame que au corps. Et pource lon voit
communement ceulx qui ne boyuēt vin estre molz:lasches ⁊ fe
menins:ces grans proprietez a le vin prins modereemēt en tēps
et heure et par mesure. Et se on le prent a heure non deue com-
me a ieung sur toutes choses fait venir gouttes pource que le
vin quant vient a la forcelle ny demeure pas tant quil soit cuit
mais sen va par les membres tout cru et faict venir gouttes
ainsi quest dit et aultres maladies assez. Pareillement quant
lon le prent intempereement cest quāt lon sen yure: il estaint la
raison de lame rationalle ⁊ toute la clarte et lumiere ⁊ rend lhō

me bestial ꝛ irresonnable:cōcupiscine:ireux ꝛ in obedient a rayson : tellement que le corps demeure sēblable a la nef q̄ est sans patronne gouuerne' dedās la haulte mer fault ql obeisse a ce ql ne doit ꝛ quil loue ce q̄ nest de louer:fait parler iniquement ꝛ intempereement auec vne ire folle:superbe ꝛ temerite:et finablement fait faire choses non licites:cōe adulteres ꝛ infames homicides ainsi quil appert du roy Alexandre qui vouldra lyre sō hystoire. Et prins ainsi indeuement il gaste le cerueau et les nerfz et est cause suffisante de paralisie:de goutte:de poplexie de de stupeur:ꝛ trēblement:palissemēt:doubliance:des choses:puantise daleine:chassiement des yeulx:et sterilite denfās: ꝛ fait lhōme deuāt son tēps deuenir chauue et chenu:enuieillir et deuant son heure mourir Dont certes telz vauldroit mieulx boyre de leaue encores q̄ ne soit si bonne et saine q̄ le vin:et le mēbre plus greue p trop boyre est la ceruelle:pource sen doyuent garder ceulx principallement qui lont foible. Et pource tous ceulx a qui le vi fait si legierement mal deussent vser apres quilz ont beu de coings pōmes:olyues:du pain moille en eaue froide:ꝛ de toutes aultres choses q̄ auallēt les fumees. Et si p auāture lon est des la pure ꝛ prins du vin pour soy desenivrer boyuēt souuent du vi aigre mesle en eaue froide ꝛ peu ensēble:ꝛ flaire souuēt la camphore et eaue rose:ꝛ mettre ses piedz en eaue froide ꝛ māgeusse de la mye du pain en veriust. Et q̄ veult assez boyre sans enyurer si vse de la semence de choulx:cōmin:amandes parees sel: aluyne seiche:rue:ameos en leaue froide a ieūg. Et saiches que ceulx q̄ ont la ceruelle froide se doiuēt garder de boire vin fort mesle en eaue:car il enyure plustost q̄il ne feroit sil estoit tout pur ainsi q̄ dit Auicenne. Et encores se doyuent pl' garder de boyre vins mesles pour cause des diuerses fumees qui luy remplissēt et troublent les ceruelles. Or ya il aussi du vin de malle odeur lequel assemble et retiēt la grosseur de la fumosite greuance et indigestion:et tel vin engēdre malle nourriture: fait gros sang trouble ꝛ obscur ꝛ est cause aussi de grant tristesse. Mais il ne monte pas tant au chief que les aultres. Du vin pesant qui a horrible saueur si tu men crois ne toucheras:car il est tresmaulnais ꝛ griefue fort le cerueau po' lorribilite d̄ sa saue' il fiert lētēdemēt et blesse les nerfz du cerueau ꝛ pellicules dillecq̄s:engen

dre treſmauluais ſang par eſpecial quant eſt agu.

¶ De leaue.

L'Eaue que nous deuons vſer principallement encores q̃ platine nen face aulcune mencion ſi neſt elle pas doubliee: car certes elle nous eſt par tout neceſſaire et ſi fait beaucoup a ſante et a volupte quant elle eſt bonne pure et lealle: et non ſeullement nous eſt neceſſaire pour attremper noſtre pain: mais encores nous ſert elle pour lempher noſtre vin en eſte principallemẽt: et auſſi pour croyre et appreſter maintz potages et legums: leſquelz ſans auoir bonne eaue ne vauldroit riẽs ne ne ſe pourroient cuyre ne bien appreſter ains ſeroit tout empire et deſſauouree par faulte de ladicte eaue. Pource doncques nous deuons ſcauoir et entendre que leaue ouure au corps de lhõme en deux manieres. Lune aporte la viande et a la menuyſer pour aller par tous les membres. Lautre ſi eſt pour mettre a neãt la mauluaiſe chaleur qui vient es corps des hommes par viãdes chauldes quilz prennent ou par pluſieurs autres choſes: elle ne nourriſt point le corps ſelon tous medecins et philoſophes neãt moins eſt elle neceſſaire a nature humaine ne ſans icelle ne pourrions viure aulcunement. En ya en pluſieurs facons qualitez et manieres: mais leaue qui eſt a noſtre vſaige et fait maintenant a propos doit eſtre clere et nette: et que naye aulcune saueur odeur ne couleur: car ces trois choſes et qualitez ne peult auoir ſans meſleure daultres choſes: et pourtant doit eſtre ſeullemẽt nette et clere en toutes manieres ⁊ doit courir ſur ſablon: et tant quelle y court plus longuemẽt tãt vault mieulx: ⁊ doit courir vers ſoleil leuant: ⁊ tãt cõme elle court plus ſe eſpurge mieulx et quelle ſoit au ſoleil ou au vẽt toute deſcouuerte. Et ſãs ceſte eaue q̃ nous auons nõmee diẽt les philoſophes q̃ leaue de pluye qui eſt netemẽt recueillie ⁊ q̃ eſt cheute des haultes nuees eſt de toutes aultres eaues la meilleur pource quelle eſt ſubtille: car pour ſa ſubtillite nous voyõs q̃lle ſe corrõpt pluſtoſt et plus legieremẽt q̃ les aultres. Et ſe peult cõgnoiſtre laquelle eſt plus ſubtille ⁊ plus legiere en ceſte maniere. Prenez deux draps de cotton q̃ ſoiẽt dũg poix ⁊ baignes lung en vne eaue ⁊ lautre en lautre et les faictes ſecher au ſoleil: et celluy qui poiſera moins leaue ou aura eſte moille ſera plus legiere et vauldra mieulx.

la bonne eaue

eaue de pluie

Aulcūs poisent les eaues en balāces laq̄lle vaine diligēce Pli-
ne naprouue aulcunement: mais il dit q̄ la plus certaine ⁊ sub-
tille voye de congnoistre la pl' legiere saine ⁊ meilleur: est quāt
vne eaue seschauffe ou refroidist plus prōptemēt ⁊ legieremēt
que vne aultre: cest signe quelle vault mieulx ⁊ est plus salu-
taire a nature humaine. Puis q̄ scauons laq̄lle est meilleur po'
vser maintenāt conuiēt dire aulcunes choses pour ceulx qui la
boyuent simplemēt. Et saiches q̄l nest mye sain la boyre a ieūg
ou quant lon est trauaille: ains est fort dangereux ⁊ chose perni
cieuse: dōt si lon en veult lors ainsi boyre ie cōseille q̄lz mãgent
vng peu p̄ auant. Touteffois ceulx q̄ sont sanguins ⁊ ont grāt
chaleur au vētreil ⁊ gēs q̄ sont yures quāt ilz ont soif la peuēt
plus hardimēt boyre non mye trop ensemble / car en boyre beau-
coup a vne foys est malle chose ⁊ dangereuse: car elle pourroit
amortir la chaleur naturelle: sicōe dit auicenne. Et qui en voul
droit beaucop boyre si le face pl' tost quāt aura beaucop mãge
et la boyue delyeemēt ⁊ nōpas engorgeemēt. Leaue tyede dōne
talent de vomir ⁊ lieue lapetit de mãger. Et leaue qui est bien
chaulde fait mal a lestomach: mais fait aller a chambre.

¶ De leaue pour lauer les mains apℓs
quon a disne ou souppe.

APres nostre reffection il est bien seāt sain ⁊ honneste da
uoir de leau pour lauer noz mains: tant a cause de net-
tete comme pour sante de nostre corps. Car il ayde a la
digestion entant que fait retirer la chaleur dedans le corps ⁊ for
tifie icelle par cause de ladicte eaue applicquee a noz mains p̄ de
hors: aulcūs approuuēt leau tyede ⁊ les aultres la froide et na-
turelle. Cōmunemēt q̄t ya gēs de bien cōuies il est bien / hōneste
⁊ seāt auoir q̄lque bōne eaue odorāte desq̄lles ie p̄fere a toutes
aultres: leaue naffe qui est faicte des fleurs des dorangiers a la
lābic: principalemēt celle qui tombe ⁊ distille p̄mieremēt: pource
quelle est p̄faicte ⁊ ne sēt poīt du brusle cōe fait la derniere. Apℓs
leaue naffe ie loue grãdemēt leaue du myrte q̄st sēblablement
faicte des fle's dud' myrte: ⁊ est saine grãdemēt ⁊ biē suffleurāt
Autres eaues ya cōe eaue des roses q̄est biē douce saine ⁊ agrea
ble: eaue daspic / mais est trop forte et chaulde selle nest / meslee
ensēble leaue des roses ⁊ attrēpee auec icelle ou auec quelq̄ aul-

tre|car elle est si penetratiue q̄ par peu quō y mette elle surmōte toutes aultres ⁊ si a trop forte odeur ⁊ penetrante. Il y a aussi des aultres eaues artificiellemēt faites q̄ sont fort bonnes ⁊ de fort bōne odeur:⁊ pricipallemēt vne eaue quō fait suplatiue au moys daoust dōt la recepte est telle. Premieremēt cōuiēt prēdre trois poignees de lauāde|deux de saulge meneue|vne de mēte ⁊ autant dysope:deux de sauoree|vne de p̄sōme ⁊ autāt de mario laine ⁊ sēblablemēt de rosmarin ⁊ autāt de serpollet:deux poin= gnees de fleur de seuz ⁊ douze escorce dorange:⁊ tout cecy mettez ensēble ⁊ faictes trēper x.ix.iours en bō vin blanc ⁊ quō chāge to⁹ les iours ledit vin blanc:⁊ a la fin desdictz.ix iours faictes tout distiller en la lābic ⁊ leaue q̄ en yssira mettez en q̄lq̄ āpolle de verre ⁊ y mettez puis vne vnce de cloux de girofle dedans q̄l que petit sac de cuyr ⁊ serrez biē ap̄s|ladicte ampolle ⁊ la mettez au soleil tout ledit moys daoust:⁊ sentira meilleur q̄ eaue naffe aīsi quō dit ne q̄ eaue muscade. Autre eaue lon fait q̄ est biē bon= ne ⁊ saine ⁊ est pl⁹ legiere a faire:⁊ la peux faire en to⁹ temps q̄ vouldras:⁊ est telle. Premierement te fault auoir vng pain de my cuyt tout chault partāt du four ⁊ louuriras p le meillieu et auras ton alābic ⁊ y mettras deux pichiers de bon vin blanc ⁊ plongeras les deux pties de ton dit pain dedans ledit vin blanc et ap̄s les laitras naiger p dessus ledit vin blāc dedāns la lābic puis auras du girofle deux vnces ⁊ le desrōpras vng peu gros semēt:⁊ le mettras p dessus les deux pties de tō pain:⁊ aīsi clor ras ton alābic ⁊ feras ton petit feu:⁊ verras distiler bōne eaue sur odeur de girofle laq̄lle est fort bōne ⁊ cōfortatiue:tāt po² son lauer cōme a boire a gens principallemēt froitz debilitez ⁊ q̄ ont dissētere ⁊ flux de vētre. Ces eaues ⁊ autres sōt biē bōnes sai nes ⁊ hōnestes a dōner a lauer quāt on a gēs couiez:mais po² ce que sont de grāt pris ⁊ penibles a bailler|ce nonobstant ne fault pas pour nostre sāte ⁊ nettete de corps cesser ou lauer tousiours noz dites mains ap̄s nostre refection. Et si ne pouons auoir cōe vouldrions desdictes eaues to⁹ les iours:ayons au moins ⁊ la= uons|noz mains deaue commune ⁊ naturelle|car certes elle fait grandement ⁊ nettete de nostre corps ⁊ a la digestion dicelluy.

¶ De reprimer ⁊ mistiguer noz perturbations.

EN si grāt nōbre de institucions preceptions ⁊ enseignemēs encores nest propremēt riens fait q̄ soit a volupte ⁊ sante

si no⁹ ne demonstrons briefuemẽt la raison dapaiser ⁊ mitiguer
noz ꝑturbations|car cest ce q̇ meut bien souuẽt ⁊ oste nr̃e pensee
et raisõ de son ꝓpre siege ⁊ lieu:tellemẽt q̇lest lors necessaire q̃t
lespperit est ainsi trouble q̃ le corps soit contraint de q̃lq̃ dõmaige
et biẽ souuẽt de grief incõueniẽt. Les fontaines dõc q̃s ⁊ pricipes
de toutes noz ꝑturbations dõt viẽnẽt ⁊ ꝓcedẽt maintz ruisseaux
et formẽt sãs nõbre doyuẽt p̃mieremẽt estre cõgneuz. Et pource
deuons noter q̃ no⁹ auons deux biẽs oppines: desq̃lz lũg est p̃sẽt
lautre quon attẽt ap̃s vng peu a venir. Le p̃mier est volupte
sesioyssãt dopinion de q̃lq̃ grãt biẽ p̃sẽt. Et le.ii.est cupidite quõ
peult appeller conuoitise ⁊ vng ardant ⁊ desordonne appetit de
quelq̃ grãt biẽ oppine q̇ est a venir aĩsi q̃ dit Tulle. Dautre pt
aussi il ya deux maulx oppines lesq̃lz pareillemẽt ⁊ p vne mesme
raison sont notez ⁊ sẽblablemẽt distinguis cõme les deuant ditz
cest paour ⁊ maladie. Paour du mal quest aduenir:⁊ maladie
ou douleᷣ du mal p̃sent. Appeter toutesfois ou desirer quelq̃ cho
se raisonnablemẽt est chose ꝓpre ⁊ appartenãt a vng hõe saige
Et quãt se fait modereemẽt se peult appeller voulẽte ⁊ bonne
fẽe desir|⁊ celuy q̃ no⁹ verrons aultremẽt faire no⁹ le dirons pro
premẽt ⁊ appellerons libidineux|car il est cõmeu dung ardãt ⁊
vicieux appetit. Au superieur ⁊ p̃mier quest volupte no⁹ escrip
uons ⁊ baillons ioye commeue ⁊ excitee en raison. Et au subse=
quẽt q̇est cupidite no⁹ escripuons ⁊ baillons exultãt letice exci=
tee dune conuoitise effrenee ⁊ desmesuree. Mais certes tout aĩsi
que maluueillãce sesioyssãt du mal daultruy et delectation p to⁹
les sentemẽs diffuse ⁊ espandue en iactãce sont submises ⁊ sub=
gettes a volupte cõe parties au gẽdre. Tout ainsi ensuyuẽt cu
pidite ⁊ vng hõe libidineux|ire|enraigemẽt|hayne desamitie dis
corde ⁊|indigẽce. Mais maladie qui est contraction desperitz en
contredisant la raison est distinguee en ses parties comme enuie
emulation:detraction|misericorde langueur|pleur merent misere
douleur|lamẽtacion solicitation modestie affliction ⁊ despera=
tion:desq̃lles perturbations aulcunesfoys en sourt et procede la
mort quãt le cueur est suffoque serre et oppresse ⁊ se commeue
et incite la concursion du sang ⁊ des esperitz par cause de paour
Daultre part celle paour est deuiter et de fouyr q̇ vient de hum
ble examination ou mortification auec vne debille et dissolue
raison des maulx aduenir|car ce baille ⁊ impose paresse|trireur

crainte|paour|exanimaciõ|conturbaciõ:formidaciõ aux cueurs ⁊ pẽsees des philosophes ebtẽperãs aux cõmãdemẽs Mais cer tes a tous ces maulx dessusditz de nostre ame ⁊ esperit lesquelz ont denomines a la sẽblance des corps malades no⁹ remediroõs oportunemẽt si no⁹ effacons ⁊ ostons ꝑ attrẽpãce: force| mode= stie ⁊ prudẽce noz imoderees appeticions ai si cõme sang corrũ= pu redõdãt fleume ague colere ou melãcolie dont viẽnẽt ⁊ naiss= sẽt maītes maladies aux corps huais. Lors nẽpeschera poīt no stre honneste volupte ne nostre bõne sãte|auarice|ãbicion|luxu= re|effeminacion|iprobite|ꝑteruite|fetãdise|violẽce|lasciuite im portunite:ꝑcacite|fraudulẽte|malice|furiosite|difformite:teme rite|pourete|folie|desesꝑacion:desqĺles choses no⁹ sõmes forment agitez ⁊ vexez si nest q̃ no⁹ soyons fors ⁊ constãs:plaques ⁊ ap paisez en no⁹ mesmes:tellemẽt q̃ par molestacions ne deffaillõs ne ꝑ crainte ou paour soyons rompus de nostre bon ꝑpos aucu= nemẽt:ne ne ardons ne bruslons en desir attẽdant q̃lque chose ꝑ grãt souhait ne aussi ꝑ veine letice ou alacrite tressaillõs desor dõneemẽt en ioye delaissãt eq̃te:pudicie:raison|vergõgne:foy:pi tie|constãce|hõnestete|saine pẽsee:et bonne esperãce:mais si no⁹ tenons fermemẽt nostre veue ⁊ droict aspect en toutes ces ꝑties tellement q̃ raison soit constãte ⁊ tousiours ferme ⁊ permanent en son siege:no⁹ viurõs certes sans moleste ne aulcũe ꝑturba= cion. Et q̃lque cas q̃ fortune enuoye ou aporte no⁹ prẽdrõs doul cement ⁊ souffrirons paciẽmẽt|laq̃lle chose q̃ scaura faire ne e= uitera pas seullemẽt maladie ⁊ plusie⁹s maulx dessusd|mais toutes aultres ꝑturbaciõs:⁊ en ce point sera biẽ eureux. Et par le contraire si no⁹ sõmes troublez ⁊ abstretz de entiere ⁊ certaine raison no⁹ ne perdrons pas constance ⁊ honneste volupte seulle ment|mais aussi sante pareillemẽt:⁊ finablemẽt declinerons a grant honte et deshonneur: Ainsi que dit et tient plus a plain le Tulle en son quart liure de ses questions tusculaines.

¶ Cy finist Platine leq̃l a este trãslate de latin en francoys:et augmente copieusement de plusieurs docteurs: ꝑicipalemẽt ꝑ messire desdier xpol prieur de sainct maurice pres montpellier. Imprime a paris ꝑ Michel le noir Imprime⁹ ⁊ libraire demou rant en la rue Saīt iacq̃s a lenseigne de la rose blãche courõnee Lan mil.v.c.⁊.xix. Le deuxiesme iour de decembre.


Michel. Lenoir.